Bohneneintopf

Der schmackhafte Bohneneintopf mit Rindfleisch ist ein vorzügliches Eintopf-Rezept zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

600 g	Gulaschfleisch vom Rind
2 Stk.	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
1 TL	Butter
700 g	weiße Bohnen (aus der Dose)
250 g	Karotten
1 l	Gemüsebrühe
100 g	Tomaten (stückig aus der Dose)
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den deftigen **Bohneneintopf** die Zwiebeln schälen und klein zerhacken. Die Karotten waschen und in kleine Stücke schneiden. Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Jetzt das Olivenöl in einem großen Kochtopf erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Die Zwiebeln hinzugeben und andünsten. Die Butter, Tomaten, Tomatenmark gemahlenen Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer zugeben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen.

3. Nun die weißen Bohnen aus der Dose und die Karotten zugeben und zirka weitere 20

Minuten kochen bis das Rindfleisch weich gegart ist. Den Bohneneintopf abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp