

# Kartoffel-Rindfleisch-Eintopf

Der Kartoffel-Rindfleisch-Eintopf ist eine herzhafte Hauptspeise. Das Rezept für jeden Geschmack sorgt für Abwechslung in der Küche

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
	Öl
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
500 g	Gulaschfleisch vom Rind (mager)
500 ml	Gemüsebrühe (oder Rinderbrühe)
1 EL	Tomatenmark
1 Prise	Majoran (getrocknet)
1 Prise	Thymian (getrocknet)
1 Prise	Kümmel (gemahlen)
6 Stk.	Kartoffeln (mittelgroß, festkochende)
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)

## Zubereitung

1. Für den **Kartoffel-Rindfleisch-Eintopf** die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Rindfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln andünsten, mit Paprikapulver bestreuen. Jetzt das Fleisch zugeben und rundum kurz anbraten.
2. Mit der Brühe ablöschen, zugedeckt bei geringer Hitze zirka 2 Stunden garen lassen.

3. Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit die geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln zugeben. Das Tomatenmark, Majoran, Thymian und Kümmel ebenfalls zugeben. Je nach Bedarf noch etwas Brühe angießen damit der Eintopf nicht zu dick wird.
4. Abschließend mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. In tiefe Teller anrichten und genießen.

## Tipp