Rindertopf

Das Rezept für Rindertopf mit Rindfleisch und Gemüse ist eine klassisches Eintopf-Gericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

750 g	Rindfleisch (aus der Keule)
3 EL	Öl
2 EL	Mehl
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
2 EL	Tomatenmark
240 g	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
125 ml	Rotwein
750 ml	Rinderbrühe (heiß)
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Zucker
2 Stk.	Lorbeerblätter
4 Stk.	Gewürznelken
300 g	Kartoffeln (festkochende)
300 g	Karotten

Zubereitung

1. Für den **Rindertopf** das Rindfleisch mit kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in zirka 3 cm große Stücke schneiden. Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch rundum zirka 10 Minuten anbraten. Mit Mehl und edelsüßem Paprikapulver bestäuben und das Tomatenmark unterrühren. Die Knoblauchzehen und Zwiebel schälen, klein zerschneiden und zum Fleisch geben. Zugedeckt zirka 5 Minuten anrösten lassen. Mit Rotwein ablöschen und zirka 5 Minuten schmoren lassen. Jetzt die Rinderbrühe dazu gießen,

mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Gewürznelken und Lorbeerblätter zugeben. Zugedeckt zirka 40 Minuten schmoren lassen.

2. Die Kartoffel und Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Zirka 30 Minuten vor Garzeit Ende in den Topf geben. Vor dem Servieren Lorbeerblätter und Nelken entfernen. Den Rindertopf in vorgewärmte Teller servieren und genießen.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen



Tipp