Rindfleisch-Eintopf mit Kartoffeln

Hier das Rezept für einen köstlichen Rindfleisch-Eintopf mit Kartoffeln. Das deftige Fleischgericht hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

600 g	Gulaschfleisch vom Rind
150 g	Zwiebel
1 Bund	Suppengrün
2 EL	Schmalz
1 TL	Kümmel
1 EL	Thymian (getrocknet)
1 EL	Paprikapulver
2 EL	Tomatenmark
1.5 l	Rinderbrühe
250 g	Möhren
500 g	Kartoffeln
200 g	Erbsen (TK)
1 EL	Öl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das **Rindfleisch** in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein zerhacken. Das Suppengrün waschen und zerkleinern.

2. Das Schmalz in einem Topf erhitzen, Fleisch anbraten, Zwiebeln und Suppengrün zugeben

und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Tomatenmark würzen und verrühren.

3. Jetzt die Rinderbrühe angießen, den Kümmel und Thymian hinzugeben und bei niedriger Hitze eine Stunde schmoren lassen.

4. Die Möhren putzen und in Scheiben schneiden. Öl erhitzen und Möhren kurz andünsten. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zirka 25 Minuten vor Ende der Garzeit zum Eintopf geben und zirka 8 Minuten vor Ende die Erbsen zugeben. Abschließend den **Rindfleisch-Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmcken.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen



Tipp

Der Rindfleisch-Eintopf mit Kartoffeln kann ohne Beilagen serviert werden, wer möchte, kann aber einen Reis als Beilage anrichten.