Rindfleisch Eintopf

Mit dem Rindfleisch Eintopf wirst du deine Lieben begeistern. Das saftig deftige Gericht mit Kartoffeln gelingt ganz unkompliziert und einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

500 g	Gulaschfleisch vom Rind
500 g	Kartoffeln (mehlige)
100 g	Frühstücksspeck (oder Geselchtes)
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Paprika
3 EL	Öl
1 Dose	Rote Bohnen (mit Mais)
1 Dose	Tomaten gewürfelt (im Saft)
1 Schuss	Balsamicoessig
200 ml	Rinderbrühe
1 Stk.	Lorbeerblatt
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Rindfleisch Eintopf** die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Frühstücksspeck in kleine Würfel schneiden. Das Gulaschfleisch in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Paprika in kleine Stücke zerschneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Speck kurz anbraten. Das Fleisch hinzugeben und weiter braten, mit Balsamico Essig ablöschen.

3. Die Tomaten, Bohnen mit Mais und Paprika hinzugeben und etwa 30 Minuten weich dünsten.

4. Abschließend die gewürfelten Kartoffel Stücke und das Lorbeerblatt hinzugeben mit Gemüsebrühe aufgießen und gar köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Zum Rindfleisch Eintopf frisches Brot oder Gebäck reichen.