

# Rindfleischeintopf

Der Rindfleischeintopf mit Kartoffeln und Karotten ist ein schmackhaftes Gericht. Das Rezept schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

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

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
	Öl
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
500 g	Gulaschfleisch vom Rind
500 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Tomatenmark
1 Prise	Majoran (getrocknet)
1 Prise	Kümmel (gemahlen)
1 Prise	Thymian (getrocknet)
3 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
6 Stk.	Kartoffeln (mittelgroß, festkochend)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Um einen schmackhaften **Rindfleischeintopf** zuzubereiten, schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und hacke sie fein. Schneide das Rindfleisch in mundgerechte Würfel. Erhitze das Öl in einem Topf und dünste den Knoblauch und die Zwiebeln darin an. Bestreue sie mit Paprikapulver. Gib nun das Fleisch hinzu und brate es kurz von allen Seiten an.
2. Lösche alles mit der Brühe ab und lasse es abgedeckt bei geringer Hitze etwa 2 Stunden lang köcheln. Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit die geschälten und gewürfelten Kartoffeln

und die klein geschnittenen Karotten hinzufügen. Gib auch das Tomatenmark, den Majoran, den Thymian und den Kümmel dazu. Wenn nötig, kannst du etwas Brühe hinzufügen, um den Eintopf nicht zu dick werden zu lassen. Schmecke den Rindfleischeintopf mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer ab und servierte ihn in tiefen Tellern, guten Appetit!

## Tipp