# Rollgerste-Kürbis Eintopf

Der Rollgerste-Kürbis-Eintopf ist ein saftiges würziges Gericht. Das Rezept stammt aus Omas Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauch |
| | Olivenöl |
| 400 g | Rindfleisch |
| 0.5 Stk. | Hokkaidokürbise |
| 100 g | Rollgerste |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 1.5 l | Gemüsebrühe |
| 1 Stk. | Lorbeerblatt |
| 1 Prise | Thymian |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für den **Rollgerste-Kürbis Eintopf** die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Hokkaido Kürbis waschen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.

2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und Knoblauc glasig dünsten, das in mundgerechte Würfel geschnittene Rindfleisch hinzugeben und anbraten.

3. Die Rollgerste und Tomatenmark zugeben und verrühren. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Das Lorbeerblatt und Thymian dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Eintopf etwa 90 Minuten köcheln lassen. Je nach Bedarf noch etwas Brühe nachgießen.

## Tipp