

Mit Herz am Herd | Quer durch den Garten: Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Rindfleisch (Rosenstück oder Mittelbug)
- 100 g Bauchspeck
- je 2 Gemüsezwiebeln und Knoblauchzehen
- 500 g Kartoffeln
- 300 g Karotten
- 200 g Sellerie
- 200 g Spitzkohl
- 200 g Petersilienwurzel
- 2 Lauchzwiebeln
- je 2 Lorbeerblätter, Nelken, Wachholderbeeren, Pfefferkörner
- ½ TL Kümmel
- 2 EL Essig
- Salz
- Pfeffer
- etwas frische Petersilie, Majoran oder Bohnenkraut

Zubereitung:

Das Rindfleisch sorgfältig waschen und abtropfen lassen.

In einem Topf Zwiebeln und Knoblauch goldgelb anschwitzen. 3 Liter kaltes Wasser in einen Topf geben. Das Rindfleisch bei milder Hitze zum Sieden bringen. Den Schaum mit einer Kelle abschöpfen. Dann Lorbeer, Nelken, Kümmel, Pfefferkörner, Wachholderbeeren und Salz hinzufügen. 2 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Nach 2 Stunden die Brühe in einen anderen Topf abgießen und das Fleisch warmstellen.

Jetzt das geputzte und auf gleiche Größe (2 - 3cm Würfel) geschnittene Gemüse, je nach Garzeit, hinzufügen. Zuletzt mit Essig, Petersilie, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und den Bauchspeck und das Rindfleisch hinzufügen.

Cliffs Tipp:

Der Eintopf geht auch mit anderen Gemüsen, die Saison haben oder im eigenen Garten wachsen oder die man gerne mag.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 13.01.2018

