

Rezept Eintopf flämischer Art

Zutaten:

500 g Rindfleisch (aus der Keule...)
500 g Schweinefleisch (aus der Schulter...)
2 Karotten
1/2 Knollensellerie
1 große Zwiebel
2 Lauch (nur den weißen Teil verwenden...)
1 kleiner Weißkohl
500 g Kartoffeln
1 l Wasser oder Kalbsbrühe oder Gemüsebrühe oder Würfelbrühe
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
1 – 2 Zweiglein Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
frischgeriebene Muskatnuss
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse, außer Kohl und Zwiebel, putzen und grob zerschneiden.

Das Fleisch in der Flüssigkeit ihrer Wahl mit allen Gewürzen aufsetzen, ca. 2 h Simmern lassen und durch ein Sieb geben.

Flüssigkeit und Fleisch wieder zusammengeben.

Zwiebel und Weißkraut grob raspeln und mit dem geschnitten

Gemüse in die Kochflüssigkeit geben.

Den Topf abdecken und ca. 1/2 h kochen lassen.

Nach dieser Zeit die geviertelten Kartoffeln zugeben und weitere 1/2 h köcheln lassen.

Sollte sich zuviel Flüssigkeit in diesem Einkopf bilden, abschöpfen!

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der feingewiegten Petersilie bestreuen.

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)

[Zurück zu den Suppen- und Eintopfrezepten](#)

[Zurück zu den Internationalen Rezepten](#)