

Rezept Rindfleisch-Eintopf

Dieser Rindfleisch-Eintopf kann bereits am Vortag zubereitet werden.

Zutaten:

600 g Rindfleisch (am Besten Brust oder Unterschale)
2 Zwiebeln
 $\frac{1}{2}$ L Fleischbrühe
2 Lorbeerblätter
1 TL Thymian
1 Stange Lauch
600 g mehlig kochende Kartoffeln
6 Karotten
 $\frac{1}{2}$ Knollensellerie
6 Tomaten
Salz, Pfeffer
1 Schuss Essig

Zubereitung:

Butterschmalz zum Anbraten

Das Fleisch abrausen, abtropfen und anschließend in mundgerecht würfeln.

In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen und die Fleischstücke darin, am Besten portionsweise, scharf anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren, in Scheiben schneiden und in dem Bratenfett andünsten, anschließend das Fleisch wieder zugeben und mit der Fleischbrühe ablöschen.

Bei kleiner Flamme den Rindfleisch-Eintopf nun zugedeckt ca. 50 min köcheln lassen.

In dieser Zeit die Karotten sowie Kartoffeln schälen, zusammen

mit der Sellerie in kleine Würfel schneiden.

Den Lauch gut waschen, die äußeren Blätter entfernen, halbieren und in dünne Ringe schneiden.

Die Tomaten an den Stielenden kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und mit kaltem Wasser abschrecken, so dass sich die Haut ablöst.

Die Tomaten komplett enthäuten, entkernen und grob würfeln.

Nach 50 min das kleingeschnittene Gemüse zu dem Fleisch geben und den Rindfleisch-Eintopf mit den Kräutern, sowie dem Salz und dem Pfeffer würzen, aufkochen lassen und für weitere 30 min bei kleiner Hitze schmoren.

Den Rindfleisch-Eintopf zum Schluss noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schuss Essig abschmecken.

Danach ist der Rindfleisch-Eintopf fertig zum servieren.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)