Nah&Frisch



Notburga Wetter User

Fleisch-Kohl-Eintopf

Griaß di Rezepte Eintopf Fleischgerichte Hausmannskost Low Carb Österreichisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Zwiebel anrösten, das Rindfleisch würfelig schnei-den und Zwiebel beigeben, ca. 20 Minuten mitrösten. Das Schweinefleisch würfelig schneiden und hinzufügen. Wenn das Fleisch bissfest ist, das würfelig geschnittene Suppengemüse, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian beigeben.
Zum Schluss den in grobe Streifen geschnittenen Kohl und den Kümmel ca. 10 Minuten mitdünsten. Dazu gibt es frisches Brot vom heimischen Bäcker.

Zutaten

ZUTATEN FÜR

4-6 PERSONEN

ca. 300 g Rindsgulaschfleisch
ca. 300 g Schweinsschulter ohne Schwarte

1 große Packung Suppengemüse 1 kleiner Kohlkopf

2 mittelgroße Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Thymian

gemahlener Kümmel
Petersilie

Öl oder Schweineschmalz