

Rindfleischeintopf mit Kartoffel

Zubereitung

Rindfleisch würfelig schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen, Rindfleisch rundherum anbraten, Zwiebeln dazugeben und mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Tomatenmark und Kümmel dazugeben. Nun die Hälfte der Brühe angießen und das Fleisch bei schwacher Hitze ca. 60 Min. dünsten. Kartoffeln in der Zwischenzeit schälen, würfeln und nach 60 Min. Garzeit zum Fleisch geben. Die restliche Suppe dazugeben und ca. 20 Min. weitergaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie darüber streuen und mit Weißbrot servieren.



Zutaten

750 g Rindfleisch zum Dünsten

2 Stk. Zwiebeln

2 EL Öl

Bad Ischler Kristallsalz

Pfeffer

3 EL Tomatenmark

1 TL Kümmel

1 l Rind oder Gemüsesuppe

500 g Kartoffeln festkochend

Petersilie