Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Rindfleischeintopf mit Kartoffel

Hauptspeise Fleischgerichte



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