Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Winterlicher Rindfleischeintopf

Hauptspeise Eintopf Fleischgerichte Winter



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Zunächst den Sellerie waschen, die Karotten und die Zwiebel schälen. Anschließend in

feine Würfel schneiden.

Anschließend das Rindfleisch in etwa gleich große Würfel von 5cm schneiden.

In einem großen Kochtopf die Butter und das Olivenöl erhitzen. Dann das gewürfelte Gemüse hinzugeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten lang anschwitzen. Im Anschluss die Hitze leicht erhöhen, die Fleischwürfel hinzugeben und 10 Minuten lang garen lassen. Dabei häufig umrühren. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Alles gut vermischen, die Hitze weiter erhöhen und ein paar Minuten lang scharf anbraten.

Mit dem Rotwein ablöschen und fast vollständig reduzieren lassen. Dann mit der Suppe aufgießen und die Kräuter hinzugeben.

Den Eintopf bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel mindestens eine Stunde lang köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Wenn das Fleisch weich gegart ist, nur noch das Kräuter entfernen und mit gekochten Erdäpfeln genießen.

noch aromatischer!

Zutaten

- 1 kg Rindfleisch aus der Schulter
- 2.5 l Rindsuppe, heiß
- 1 Zwiebel
- 3 Karotte
- 1 Stange Sellerie
- 200 ml Rotwein
- 40 ml Olivenöl nativ extra
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 3 Blätter Salbei
- Salz
- Pfeffer