Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Rindfleisch-Eintopf mit Rotwein und Gemüse

Hauptspeise Eintopf Fleischgerichte Hausmannskost Österreichisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Das Fleisch in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Porree waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Karotten schälen und in Stücke schneiden. Die Champignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
Das Fleisch rundherum in heißem Öl in einem Bräter braun anbraten. Speck, Karotten, Champignons, Lauch und Knoblauch dazu geben und kurz mitbraten. Mit Paprika bestreuen, das Tomatenmark untermengen und mit dem Rotwein sowie der Suppe aufgießen.
Mit Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer würzen, ca. 1 ½ Stunden bei schwacher Hitze leise dünsten lassen. Ab und zu umrühren und nach Bedarf mit Suppe ergänzen. Vor dem Servieren abschmecken.

Zutaten

- 1 kg Rindfleisch z. B. Schulter
- 50 g Speckwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 kleine Stangen Porree
- 4 Karotten
- 200 g Champignons
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 EL Paprikapulver
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Blaufränkisch Rotwein
- ca. 400 ml Suppe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle