

Rindfleischtopf

Für 4 Personen:

1kg Rindergulasch, etwas Öl, ½ Gemüsezwiebel, 4 große Möhren, ¼ Sellerieknolle, ½ Stange Porree, 300g grüne Bohnen, 300g Mischpilze, Salz, Pfeffer, Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian, Oregano), Paprika edelsüß, Wasser

Zeitbedarf: ca. 20 Minuten Vorbereitung und 4-5 Stunden köcheln mit gelegentlichem Umrühren

Die geschälte Gemüsezwiebel würfeln, die Möhren schälen und in Scheiben schneiden, den Sellerie ebenfalls schälen und würfeln. Die grünen Bohnen in jeweils 3-4 Stücke brechen oder schneiden. Den Porree in schmale Scheiben schneiden.

Das Rindfleisch in Öl scharf anbraten, dann mit Wasser ablöschen und mitsamt dem Sud in einen großen Topf geben. Vom vorbereiteten Gemüse und den Pilzen sowie der Petersilie einen kleinen Teil (ca. ¼) für später beiseite tun. Den Rest mitsamt den übrigen Kräutern in den Topf geben. Mit Wasser auffüllen, bis alles gut schwimmt.

Nun das Ganze aufkochen und dann weiter köcheln lassen; den Deckel dabei einen Spalt geöffnet lassen. Mindestens etwa alle 20 Minuten umrühren. Die Flüssigkeit ruhig fast vollständig verkochen lassen und erst dann immer wieder mit etwas Flüssigkeit auffüllen, bis die Flüssigkeit etwas mehr als die Hälfte des Inhalts bedeckt.

Nach etwa 4-4 ½ Stunden (länger schadet nicht) alles kräftig verrühren, dann das restliche Gemüse samt Pilzen und Petersilie hinzugeben, den Sud nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und noch einmal etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Vor dem letzten Schritt kann die „Soße“ auch passiert oder püriert werden. Dann das Ganze nicht als Eintopf sondern als Gulasch, z.B. mit Kartoffeln und Rotkohl servieren.