

Rinds-Eintopf

(nach Art Beauf Bourguignon)

Zutaten:

ca. 750 gr. Rindfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Thymian
halbtrockener Rotwein
ca. 5-6 große Kartoffeln
ca. 6 Möhren
ca. 300 gr. grüne Bohnen
Salz

Zubereitung:

Vorbereitung (am Tag vorher):

Das Rindfleisch in große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Fleisch in einen Topf legen, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian dazu geben. Mit dem Rotwein begießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Ca. 12 Stunden stehen lassen.

Am nächsten Tag:

Fleisch aus dem Topf nehmen und abtupfen. Den Rotwein und die Zwiebeln/Gewürze durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Das Fleisch in Butter von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln hinzu geben und mit anbraten. Das angebratene Fleisch salzen. Mit dem Rotwein ablöschen, evtl. mit etwas Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Auf kleiner Flamme ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Nach den 2 Stunden die Kartoffeln und das Gemüse vorbereiten, schälen und klein schneiden.

Die Kartoffeln hinzugeben, evtl. noch ein bisschen salzen. Nach ca. 10 Minuten die Möhren und grünen Bohnen hinzugeben und noch weitere ca. 10 Minuten köcheln lassen.