



Herbstlicher Eintopf mit Angus und Bayerischem Reis

Zutaten

für 4 Personen

- 400 g Fleisch zum Kochen vom Angus (Tafelspitz, Bürgermeister, Brustkern oder Tellerfleisch)
- 50 g Speck
- 1 Zwiebel in Würfel
- 1 Tl Rapsöl (z.B. von der Ölmühle Garting)
- 400 g Kartoffeln in Würfel
- 300 g Möhren in Würfel
- 200 g grüne Bohnen oder Erbsen (darf auch TK sein)
- Gemüsebrühe (nach Geschmack)
- Salz, Pfeffer, getrockneter Majoran
- 100 g Bayerischer Reis von Chiemgaukorn (gibt's bei uns)
- etwas frische Petersilie und Schnittlauch



Zubereitung

2 Stunden 15 Minuten einfach

Den in Streifen geschnittenen Speck im Rapsöl knusprig anbraten, Zwiebelwürfel dazu geben und mit ca. 1,5 l Wasser aufgießen. Dem Wasser etwas Salz, Pfeffer und Brühe zufügen.

Das Rindfleisch kalt abspülen und in das heiße Wasser geben, ca. 1,5 Stunden in der Brühe vor sich hin köcheln lassen.

Den Bayerischen Reis in einen Topf mit ca. 0,5 l Salzwasser 30 Minuten köcheln lassen.

Nach 1,5 Stunden die Kartoffel- und Möhrenwürfel zum Fleisch in die Brühe geben. Mit Majoran würzen. Alles zusammen weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Bohnen oder Erbsen in der Zwischenzeit blanchieren.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen, in Mundgerechte Stücke schneiden.

Nun den Bayerischen Reis, das Fleisch und die Bohnen/Erbsen zum Eintopf ins Gemüse geben. Alles zusammen nochmal aufkochen.

Mit Pfeffer, Salz und Brühe abschmecken. Zum Schluss kommt frische, fein geschnittene Petersilie darüber.

Wir wünschen einen guten Appetit!