



## Gemüse Eintopf mit Rindfleisch

### Zutaten

für 3 Personen

- 375 ml Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 600g Rindfleisch
- 225g Möhren
- 150g Knollen Sellerie
- 375g Kartoffeln
- 187g Lauch
- 3/4 Bund Petersilie glatt
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 stk Nelken
- 2 stk Pimentkörner

### Besonderes Zubehör

Großer Topf

### Schwierigkeitsgrad

Normal

### Zubereitungszeit

20 Minuten  
2 Std Kochzeit



### Zubereitung

Gewürzsäckchen mit Lorbeerblatt, Nelke, Pimentkörner befüllen und mit der Brühe in einem Topf geben. Das Fleisch im ganzen einmal abbrausen und in die Brühe hineinlegen. Das Ganze aufkochen (wer möchte kann den entstehenden Schaum abschöpfen) und bei milder Hitze ca. 1:30 Std. kochen lassen. Möhren, Sellerie, Kartoffeln waschen und schälen. Möhren in Scheiben, Sellerie und Kartoffeln in Würfeln und Lauch in Ringe schneiden. Wenn das Fleisch weich und Zart ist wird es aus dem Topf genommen. Das Fleisch etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln, Sellerie und Möhren in die Brühe geben und ca. 20 Minuten weich garen. Das Fleisch in beliebig große Würfel schneiden und mit dem Lauch zusammen in den Topf geben einmal aufkochen lassen. Zum Schluß das Gewürzsäckchen heraus angeln und mit dem Salz, Pfeffer und dem Muskat abschmecken. Mit der gehackten Petersilie dekorieren.