

Deftiger Rindfleisch-Topf

Für 10 Personen:

10 Rinderrouladen (1,5 kg)	200 g geräuch. Speck	5 Zwiebeln
1 Wirsing (1,2 kg)	1 Bund Suppengrün	2 rote Paprika
8 Stiele Thymian	Salz, Pfeffer	2 EL Öl
2 TL Edelsüßpaprika	220 ml Tomatensoße	250 g Schlagsahne

Rouladen trocken tupfen, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Speck zunächst in Scheiben dann in Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

Wirsing vierteln, waschen und in feinen Streifen vom Strunk schneiden. Suppengrün putzen bzw. schälen, waschen und klein schneiden. Paprika putzen, vierteln, entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Thymian waschen, hacken.

Einen großen Topf ohne Fett erhitzen. Speck darin 10 Minuten knusprig braten.

Herausnehmen. Fleisch in zwei Portionen im heißen Speckfett je 8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Öl im Bratfett erhitzen. Wirsing, Suppengrün und Paprika darin ca. 10 Minuten dünsten. Fleisch und Speck zugeben. Alles mit Edelsüßpaprika, Thymian, je 1 TL Salz und Pfeffer würzen.

2,5 l Wasser zugießen, aufkochen und 75 Minuten köcheln.

Tomatensoße und Sahne in den Eintopf rühren.

Alles erneut aufkochen und 15 Minuten weiterköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 21. Februar 2025