

Wurzelgemüse-Eintopf mit Rindfleisch

Für 4 Personen

200 g Kartoffeln	100 g Möhren	100 g Knollensellerie
200 g Pastinaken	200 g Petersilienwurzel	1 Knoblauchzehe
4 Zwg. Thymian	600 g Rinder-Geschnetzeltes	Salz, Peffer
4 EL Olivenöl	1 l Gemüsebrühe	0,5 Bd. Petersilie
1 Zitrone		

Kartoffeln, Möhren, Knollensellerie, Pastinaken und Petersilienwurzeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und zupfen. Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, grob würfeln und salzen. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum kräftig anbraten. Mit Peffer würzen und herausnehmen.

Das restliche Olivenöl in dem Topf erhitzen, das Gemüse und den Knoblauch darin einige Minuten anbraten. Mit Salz und Peffer würzen.

Brühe und Thymian zum Gemüse geben, aufkochen und ohne Deckel bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Fleischwürfel zugeben, den Eintopf abschmecken und für weitere 40 Minuten köcheln.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitrone mit der Petersilie mischen und die Mischung kurz vor dem Servieren über den Eintopf streuen.

NN am 17. Januar 2026