

Deftiger Kohltopf mit Rindfleisch



Bevor der Frühling richtig loslegt, nutzen wir Mitte März nochmal die Gelegenheit für einen schön deftigen Eintopf. Wir haben für Euch einen aromatischen Kohltopf mit Rindfleisch und viel Gemüse. Der Eintopf spendet Kraft und schmeckt am nächsten Tag noch mal so gut.

Zutaten für Kohltopf mit Rindfleisch

600 g	Weißkohl
500 g	Kartoffeln
160 g	Zwiebeln
200 g	Möhren
1 Stange	Lauch
3 EL	Öl
500 g	Rindergulasch
200 g	gewürfelter Räucherspeck
0.5 TL	Kümmel
2 TL	gemahlener Koriander
600 ml	Wasser, kochend
400 ml	Rinderfond
40 g	saure Sahne
Salz, Pfeffer	

Zubereitung Kohltopf mit Rindfleisch

1. Kohl putzen, vierteln und in Streifen hobeln. Kartoffeln, Zwiebeln und Möhren schälen. Kartoffeln und Zwiebeln in Würfel, Möhren in Scheiben schneiden. Lauch der Länge nach halbieren, waschen, abtrocknen, den Wurzelansatz kappen und in Streifen schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und die Rindfleischwürfel darin rundherum scharf anbraten. Gewürfelten Speck, Lauch und Zwiebeln dazugeben, kurz mitbraten und Gewürze und restliches Gemüse hinzufügen.
3. Jetzt alles mit kochendem Wasser und Rinderfond aufgießen. Etwa 80 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
4. Den fertigen Eintopf in tiefe Teller füllen und mit einem Klecks saurer Sahne garniert servieren. Wer will, kann auch ein paar Blättchen Petersiele oder Koriander als Deko verwenden.



TIPPS rund um Kohltopf mit Rindfleisch

- Als Rindfleisch verwendet Ihr am besten die **Brust** und die **hohe Rippe**. Diese Teilstücke sind kernig und mit feinen Fettadern durchzogen. Dadurch bleiben sie beim Garen schön saftig.
- Suppen und Eintöpfe werden mit dem Aufwärmen oft noch besser, weil sich dann der **Geschmack vollständig entfaltet**. Einfach bei mittlerer Hitze im Topf aufwärmen und regelmäßig umrühren.