

Winzertopf mit Rindfleisch und Gemüse

Für 4 Portionen

500 g Rindfleisch	2 EL Butterschmalz	1 Zwiebel
250 ml Rotwein, trocken	400 g Weißkohl	200 g Knollensellerie
4 Möhren	4 Kartoffeln	1 Stange Lauch
100 g Erbsen	Salz, Pfeffer	1 Lorbeerblatt
1 l Rinderbrühe		

Das Fleisch unter laufendem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier abtupfen. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch anbraten. Eine Zwiebel abziehen, hacken und zum Fleisch geben.

Sobald das Fleisch gar und die Zwiebel glasig ist, das Ganze mit Rotwein ablöschen. Den Eintopf auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Weißkohl putzen, Knollensellerie, Möhren und Kartoffeln schälen, Lauch abwaschen dann alles kleinschneiden und mit den Erbsen in den Bräter geben. Winzertopf mit Salz und Pfeffer würzen und ein Lorbeerblatt hinzugeben. Rinderbrühe aufgießen.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und den Bräter auf mittlerer Schiene in die Röhre schieben. Winzertopf eine Stunde lang schmoren lassen.

Olivia Winter am 23. Oktober 2020