

Frühling-Gemüse-Eintopf

Für 2 Personen

1 Zwiebel	400 g Rinderbrust	1 Lorbeerblatt
1 Pimentkorn	4 schwarze Pfefferkörner	Salz
6 neue Kartoffeln	4 kleine Knollen rote-Bete	1/2 Kopf Spitzkohl
1 kleiner Kohlrabi	4 junge Möhren mit Grün	2–3 Stiele glatte Petersilie

Zwiebel schälen, in Spalten schneiden. Fleisch abspülen, mit Gewürzen, etwas Salz und Zwiebelspalten in einen Topf geben, gut mit Wasser bedeckt aufkochen. Dabei entstehenden Schaum öfter abschöpfen. Fleisch bei leicht geöffnetem Deckel bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde weich köcheln lassen. Kartoffeln gründlich abbürsten, evtl. halbieren. Gemüse abspülen, abtropfen lassen. Kohl in Stücke schneiden. Kohlrabi, Möhren und rote Bete schälen, klein schneiden. Fleisch aus dem Fond nehmen. Fond durchsieben, 600 ml Fond abmessen in einen Topf geben und abschmecken. Gemüse und Kartoffeln im Fond ca. 25 Minuten garen. Petersilie abspülen, Blättchen abzupfen, evtl. grob hacken. Fleisch in Scheiben schneiden, nochmals kurz im Eintopf erwärmen. Eintopf mit Fleisch und Petersilie anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 07. Mai 2009