

Schmorbraten-Spätzle-Eintopf

Zutaten
(Für ca. 6 Portionen)

- 1,2 kg Rindfleisch aus der Keule
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 3 EL Tomatenmark
- 1 l dunkler Rinderfond
- 1 kg Spätzle
- Salz & Pfeffer
- Etwas Öl

Zubereitung

1. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch nach und nach nebeneinander darin verteilen. Sobald das Fleisch Farbe angenommen hat, wenden und von allen Seiten weiter anbraten.

2. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und den Knoblauch grob hacken. Sobald das Fleisch gleichmäßig angebraten ist, kurz aus dem Topf nehmen. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch im selben Topf anbraten und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Schmoren lassen, bis die Zwiebeln weich sind und Farbe angenommen haben. Danach das Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anschwitzen.

3. Das Fleisch zurück zu den Zwiebeln in den Topf geben und mit dem Rinderfond aufgießen. Den Deckel aufsetzen, alles kurz aufkochen lassen und anschließend die Hitze reduzieren. Bei niedriger Temperatur etwa 2 Stunden leicht köcheln lassen.

4. Zum Schluss die vorgegarten Spätzle hinzugeben, unterheben und servieren.

www.hoffmann-germany.de

STONIQ-KOCHTOPF
PFAS-FREE
„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!
GRUPPE BEITRETEN
Die besten
OMAS KOCHT
REZEPTE