

Rindfleisch-Gemýse-Eintopf

fuer 4 Personen

Zutaten

Pfeffer, weiß

Salz

1 Markknochen

1 Knolle/n Sellerie

1 Stange/n Porree

130 g Graupen

2 I Wasser

3 Moehren

500 g Kartoffeln

750 g Rindfleisch

Rindfleisch und Markknochen in gesalzenem Wasser 60 Minuten kochen. Inzwischen die Graupen mit kochendem Wasser ļbergieÄŸen, Kartoffeln, Möhren und Sellerie schĤlen, waschen und würfeln. Porree waschen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, würfeln und mit etwas Brühe bedeckt warm stellen. Das Gemüse und die Graupen ohne Wasser in die Brühe geben und 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischwürfen hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen.