



Rindfleisch-Gemüse-Eintopf

für 4 Personen

Zutaten

Pfeffer, weiss
Salz
1 Markknochen
1 Knolle/n Sellerie
1 Stange/n Porree
130 g Graupen
2 l Wasser
3 Möhren
500 g Kartoffeln
750 g Rindfleisch

Rindfleisch und Markknochen in gesalzenem Wasser 60 Minuten kochen. Inzwischen die Graupen mit kochendem Wasser $\frac{1}{4}$ bergig kochen, Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen, waschen und wärmen. Porree waschen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, wärmen 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 Fleischwürfel hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen.