

Herbstlicher Eintopf aus dem Ofenmeister

Das Rezept ist für mind. 4 Pers. p.Pers. 5 SmartPoints

Zutaten:

500 g Kartoffeln, geschält

5 Möhren, geschält

1 ½ Stangen Lauch, in Ringe geschnitten

Ein Stück Sellerie, in kleine Würfel geschnitten

400 ml Rindfleischbrühe

400 ml Gemüsebrühe

300 g mageres Rindfleisch, in Mundgerechte Würfel geschnitten

300 g mageres Schweinefleisch, in Mundgerechte Würfel geschnitten

2 TL Gewürz „Fleischeslust“

Etwas Paprika edelsüß, etwas Kreuzkümmel, Pfeffer

2 Lorbeerblätter, 4 Nelken, 4 Wacholderbeeren

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen.

Nun zuerst das Fleisch mit den Gewürzen würzen und beiseite stellen.

Dann mit dem kleinen Küchenhobel die Kartoffeln und Möhren auf Stufe 2 in Scheiben schneiden.

Dann das Gemüse mit dem Fleisch im Ofenmeister schichten, die Lorbeerblätter, Nelken und Wacholderbeeren unterheben und dann die Brühe angießen.

Zuletzt die Kartoffeln oben auf schichten und alles zuerst für 90 Min auf dem unteren Rost mit geschlossenem Deckel garen. Dann den Deckel abnehmen und weitere 30 Min garen. Garprobe vom Fleisch machen.

Alles nochmals abschmecken und servieren.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺