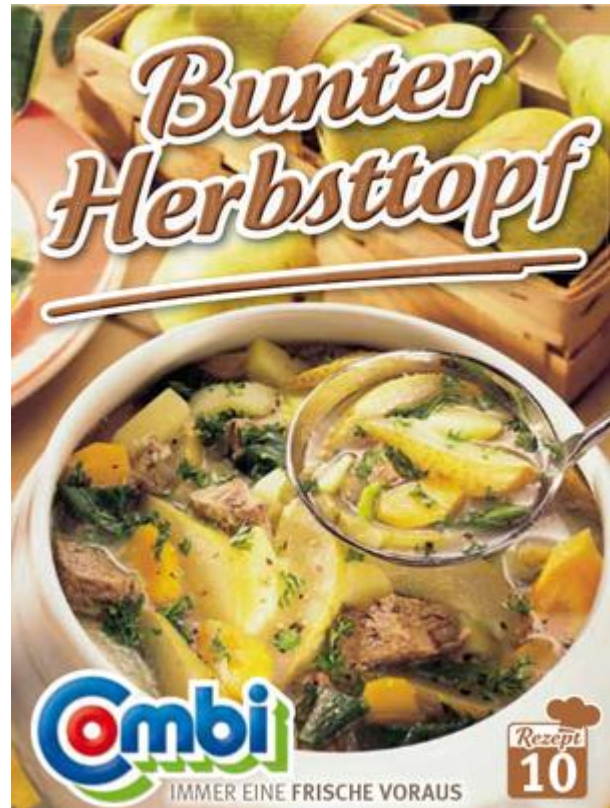


Bunter Herbsttopf

Zutaten
für 4 Portionen

750 g Rindfleisch
Salz
Pfeffer
1 Bund Suppengrün
2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
500 g Kartoffeln
2 Möhren
3 Stangen Porree
3 Birnen
1 TL Zucker
1 Bund Petersilie



Zubereitung

Rindfleisch in zwei Liter kochendes Salzwasser geben. Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit Lorbeerblatt und Suppengrün zum Rindfleisch geben. Kräftig mit Pfeffer würzen und ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze zugedeckt kochen.

Fleisch herausnehmen, Brühe durch ein Sieb gießen und auffangen. Kartoffeln und Möhren schälen und waschen. Kartoffeln würfeln, Möhren in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Brühe erneut zum Kochen bringen, Kartoffelwürfel und Möhrenscheiben zugeben, ca. 15 Minuten darin garen, dann vorbereiteten Porree zufügen und alles zusammen ca. weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Birnen waschen, putzen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Birnenspalten kurz vor Ende der Garzeit zufügen und den bunten Herbsttopf mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Rindfleisch würfeln, zufügen und erwärmen. Petersilie waschen, trocken tupfen, feinhacken und den bunten Herbsttopf kurz vor dem Servieren damit bestreuen.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.