



HOCHLANDRINDER – SIEDFLEISCH – EINTOPF

Zutaten für 4 Personen:

500 g Hochlandrinder-Siedfleisch	in Würfel geschnitten
500 g Kartoffeln	in Würfel geschnitten
3 Tomaten	in Würfel geschnitten
300 g Zwiebeln	in Scheiben geschnitten
1 Knoblauchzehe	gepresst
1 Bund Petersilie	
1 Lorbeerblatt	
1 Nelke	
Salz und Pfeffer	
5 El Öl	
5 dl Weisswein	
1 Schuss Brandtwein	
2 El Butter	

Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Lorbeer, Nelken vermischen und kurz ziehen lassen.

Öl in einer grossen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und das Fleisch kurz anbraten. Kartoffeln und Tomaten dazugeben. Wein darüber giessen und alles ca. 45 Minuten kochen lassen.

Kurz vor Schluss Brandtwein und Butterflocken dazugeben.

Dieser Eintopf schmeckt auch lecker als Salat.

Rezept von Vreni Bachmann, Lyssach

Guten Appetit wünscht Ihnen