

Omas Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Möhren

Zutaten für 6 Portionen:

- 750 g Rindergulasch
- 750 g Möhren
- 750 g Kartoffeln
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 2 Zwiebeln



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 80 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 90 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Brate die Zwiebelwürfel mit dem Rindfleisch in etwas heißem Olivenöl an.
3. Gieße die Gemüsebrühe an und bringe den Rindfleischtopf zum Kochen.
4. Lasse das Fleisch für 1 Stunde köcheln. Im Schnellkochtopf reduziert sich die Zeit auf 20 Minuten.
5. Schäle in der Zwischenzeit die Kartoffeln und die Möhren. Schneide sie in mundgerechte Stücke. Gib sie nach der Kochzeit mit in den Topf. Koche den Rindfleischeintopf mit Kartoffeln und Gemüse für weitere 20 Minuten.
6. Schmecke den Eintopf mit Salz und Pfeffer ab.
7. Serviere den Rindfleischeintopf mit gehackten Kräutern.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

