



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Apfel-Zimt-Cocktail mit Amaretto



Zutaten:

400g Rindergulasch
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
1/4 Knollensellerie
3 Karotten
1 Kohlrabi
450g Brechbohnen (TK)
4 mittelgroße Kartoffeln
1 Bund frische Petersilie
1,5 Liter Gemüsebrühe
getrocknete Kräuter, je 1 TL:
Bohnenkraut, Thymian, Oregano
Salz und Pfeffer
Öl zum Erhitzen

Zubereitung Eintopf:

Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Petersilie waschen, klein hacken und beiseitestellen.

Lauch putzen und in Ringe schneiden. Karotten, Knollensellerie, Kohlrabi und Kartoffeln putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Fleisch rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Klein gewürfeltes Gemüse hinzugeben und untermischen. Mit Gemüsebrühe aufgießen.

Für ca. 30 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Nach 15 Minuten die Brechbohnen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern würzen. Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie unterrühren.