

# RINDFLEISCH-WIRSING EINTOPF MIT BOHNEN

## RINDFLEISCH-WIRSING EINTOPF MIT BOHNEN

Der Herbst hat in meiner Küche unwiderruflich Einzug gehalten und da stehen Schmorgerichte natürlich ganz weit oben auf der to-do Liste. Allen voran dieser Rindfleisch-Wirsing Eintopf mit Bohnen. An der Fleischtheke hat mich nämlich ein saftiger Rinderbraten angelacht und der durfte, in saftige Würfel geschnitten, ein paar Stunden im gusseisernen Topf auf dem Herd schmoren. Dazu ein paar weiße Bohnen, etwas Wirsingkohl und schon stand ein leckeres Abendessen auf dem Tisch!



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500g Rinderbraten

etwas Sonnenblumenöl

1 L Gemüsebrühe

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Lorbeerblätter

Pfeffer & Salz

3 Pimentkörner

4 große Blätter Wirsingkohl

250g weiße Bohnen aus der Dose, Abtropfgewicht

2 EL Weißweinessig

#### ZUBEREITUNG:

Den Rinderbraten in saftige Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln. Das Öl in einem schweren, möglichst gusseisernen Topf\* erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit anschwitzen und dann alles mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Lorbeerblätter und die zerstoßenen Pimentkörner dazu geben und alles sanft köcheln lassen. Auf kleiner Hitze zwei Stunden schmoren lassen. Dann die Wirsingblätter in Streifen schneiden und zusammen mit den Bohnen mit in den Topf geben.



Eine gute weitere Stunde sanft köcheln lassen. Das Fleisch probieren und wenn es zart ist den Eintopf mit dem Weißweinessig, Pfeffer und Salz abschmecken.



In passenden Tellern anrichten und heiß servieren.

So schmeckt der Herbst!

