

## Möhreneintopf mit Rindfleisch



### Zutaten

600 g Rindfleisch, am besten eine Beinscheibe  
800 g Möhren  
600 g Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
3 Esslöffel Öl  
1 Handvoll Petersilie  
Salz, Pfeffer, Muskat, Lorbeerblatt

### Zubereitung

Das Rindfleisch in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Lorbeerblatt dazugeben. Das Wasser zum Kochen bringen und etwa 2 Stunden köcheln lassen. Danach das Fleisch aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Die Brühe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und im Öl bei niedriger Hitze dünsten, bis sie glasig werden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden, Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Gedünstete Zwiebeln, rohe Möhren und Kartoffeln in die Brühe geben und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Danach das zerkleinerte Fleisch für 5 Minuten dazugeben.

**Tipp:** Das Rindfleisch am Tag zuvor zubereiten und abkühlen lassen. Das verkürzt den Zeitbedarf am Tag der Zubereitung erheblich.