

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Würziger Rindfleischeintopf

**Koch: Jürgen Schrempf**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Eintopf

- 500 g Rinderschulter
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 große Zwiebeln
- 6 Paprikaschoten (rot und gelb)
- 150 g Bauchspeck
- 200 g Pilze (z.B. Champignons, Shiitake, Kräuterseitlinge)
- 150 g Sellerie
- 300 g Erdäpfel
- 6 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Paprikapulver (geräuchert)
- 1 EL Paprikapulver (scharf)
- 2 EL Tomatenmark
- 1,5 L Rindsuppe
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Bund Thymian
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur

- frische Petersilie
- frischer Schnittlauch
- gelbe und rote Paprikawürfel

## Zubereitung

**1.** Für den Eintopf zuerst die Zwiebeln schälen und gemeinsam mit dem Speck in feine Würfel schneiden. Die Paprikaschoten entkernen und in 0,5 cm große Würfel schneiden und die Pilze waschen und in Spalten schneiden. Den Sellerie und die Erdäpfel schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

**2.** Nun die Rinderschulter in 3 cm große Würfel schneiden und das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Das Fleisch darin zirka drei Minuten unter ständigem Rühren kräftig braun anbraten. Dann die Zwiebeln und den Speck dazugeben und weitere drei Minuten rösten.

**3.** Das geschnittene Gemüse (Paprika, Erdäpfel, Pilze und Sellerie) dazugeben und kurz mitandünsten. Dann die drei Paprikapulver-Sorten sowie das Tomatenmark unterrühren.

**4.** Den Eintopf im Anschluss mit der Rindsuppe aufgießen, einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze zirka eine Stunde köcheln lassen, bis das Fleisch mürbe ist.

**5.** Die Bio-Zitrone heiß waschen, trockenreiben und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Den Eintopf mit der Zitronenschale, dem Thymian, etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

**6.** Den würzigen Rindereintopf in einem tiefen Teller anrichten, mit frisch gehackter Petersilie, fein geschnittenem Schnittlauch und würfelig geschnittener roter und gelber Paprika garnieren und genießen.