Selbstgemachtes.de

Feinschmecker Eintopf

Zubereitung:

500 g Rindfleisch	würfeln und in
2 El Butter	anbraten.
2 Gemüsezwiebeln	schälen, in Ringe schneiden und zusammen mit
2 Knoblauchzehen (zerdrückt)	zum Rindfleisch geben und anschmoren.
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 1 Tl Oregano	zufügen,
1 Liter Brühe	angießen und alles ca. 45 Minuten köcheln lassen.
500 g Kartoffeln	schälen, klein schneiden, in die Suppe geben, weitere 10 Minuten kochen. Nun
1 Salatgurke	gewaschen und in Scheiben geschnitten,
1 rote Paprikaschote, 1 gelbe Paprikaschote, 1 grüne Paprikaschote	geputzt und geachtelt,
2 Fleischtomaten	geviertelt und
1 kleine Dose Mais	zufügen und alles ca. 4 Minuten erhitzen. Das Gemüse soll noch Biss haben.