

Weißkohleintopf

Rezeptvorschlag für den Monat November

Zutaten für: 4 Portionen

500 g Rindfleisch
150 g Zwiebel
4 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark
800 g Weißkohl
150 g Karotten
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
1 Chilischote, grün
2 EL Weinessig



Zubereitung:

1. Das Rindfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln hinzufügen und kurz mitbraten. Das Tomatenmark zufügen, umrühren und Wasser aufgießen bis das Fleisch bedeckt ist. Das Ganze bei mittlere Hitze ca. 30 Minuten kochen.
3. Den Weißkohl von den äußeren Blättern befreien, vierteln und den Strunk entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Den Weißkohl und die Karotten mit dem Lorbeerblatt zum Fleisch geben, salzen und pfeffern.
4. Peperoni vom Stielansatz und Samen befreien, in kleine Stücke schneiden, zugeben, ca. 250 ml Wasser angießen und weitere 30 Minuten garen.
5. Essig zum Schluss zufügen, nochmals abschmecken und servieren.

Unsere Empfehlung:

GUT&GÜNSTIG
Sonnenblumenöl,
EDEKA Italia Tomatenmark
GUT&GÜNSTIG Jodsalz