



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° N°282

Rindfleischeintopf mit Hokkaido und Pumpkin Spice



20 Minuten



1.5 Stunden



2 Stunden

Zutaten für 4 Personen



600 g Schmorfleisch, gewürfelt

2 EL neutrales Öl

2 Zwiebeln, grob gehackt

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Möhren, in dicken Scheiben

2 Stangen Staudensellerie, in
Scheiben

1 Dose gehackte Tomaten

2 Kartoffeln, gewürfelt

300 g Hokkaido-Kürbis,
gewürfelt



1 TL Pumpkin Spice

500 ml Rinderbrühe



Salz nach Geschmack



Pfeffer nach Geschmack



1 Lorbeerblatt

Petersilie zum Garnieren

Rezept

Die Rindfleischwürfel großzügig mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Das Öl in einem großen Topf oder einem Schmortopf bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Das Rindfleisch portionsweise anbraten, bis es von allen Seiten gut angebraten ist, dann auf einen Teller geben.

Zwiebeln, Möhren und Stangensellerie in denselben Topf geben. 5–6 Minuten garen, bis sie weich sind.

Das Rindfleisch wieder in den Topf geben. Die gehackten Tomaten, Knoblauch, Pumpkin Spice, das Lorbeerblatt und so viel Rinderbrühe hinzufügen, dass die Zutaten gerade bedeckt sind. Alles zusammen zum Kochen bringen, dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren, abdecken und 1 Stunde lang köcheln lassen. Die Kartoffeln und den Hokkaido-Kürbis hinzufügen und erneut abdecken. Weitere 30–40 Minuten köcheln lassen, bis das Rindfleisch zart, das Gemüse weich und die Flüssigkeit eingedickt ist.

Abschmecken und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Das Lorbeerblatt entfernen. In Schüsseln füllen, nach Belieben mit frischer Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Guten Appetit!