Gemüseeintopf mit Beinscheibe

Eintopf

Ein klassischer Eintopf mit einer Beinscheibe. Zwei Beinscheiben hatte ich gekauft, eine kommt in diesen Gemüseeintopf, die andere wird als Schmorfleisch in Bratenfond geschmort. Der Eintopf kocht sich quasi von alleine. Gemüse putzen, grob schneiden und zusammen mit der mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gewürzten Beinscheibe anbraten – nur Chilischote und Parmesanrinde kommen nach dem Anbraten im Ganzen dazu. Weinwein und Wasser dazu, würzen, Kräuter im Ganzen dazu, alles 1 Stunde zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen und dabei den Spielfilm im Fernsehen schauen.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Beinscheibe (etwa 400 g)
- 3 Kartoffeln
- 2 Wurzeln
- 1 rote Paprika
- 2 Zwiebeln

- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 große Röschen Brokkoli
- 1 rote Chilischote
- 1 Stück Parmesanrinde
- 200 ml trockener Weißwein
- 750 ml Wasser
- 5 frische Lorbeerblätter
- ½ Topf Majoran
- 1 Zweig Rosmarin
- süßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 1 Stdn.

Die Zubereitung ist eigentlich oben schon genannt. Nach dem Garen Kräuter – falls möglich –, Chilischote – falls auffindbar – und Parmesankruste herausnehmen. Beinscheibe herausnehmen, Knochen entfernen, Fleisch kleinschneiden und wieder in den Eintopf geben. Eintopf abschmecken und in zwei tiefen Suppentellern servieren. Dazu passt natürlich jeweils eine Schrippe.