Gemüse-Eintopf mit Beinscheibe

Bei Eintopf denkt man zunächst an einen einfachen Gemüse-Eintopf. Mir viel frischem Gemüse. Und einem möglichst selbst zubereiteten Gemüsefond, der dem Eintopf einen kräftigen Geschmack verleiht.

Aber Eintopf ist ja ein urdeutsches Gericht. Somit kennt man auch andere Eintöpfe. Bohnen-Eintopf. Nudel-Eintopf. Oder eben ein Eintopf mit leckerem Fleisch. An Fleisch für einen Eintopf hat man durchaus auch einige Auswahl zur Verfügung. Am geeignetsten ist da Suppenfleisch. Auch Gulasch-Fleisch eignet sich dafür. Aber man kann auch mit Beinscheiben – also einer Scheibe eines Rinderbeines mit Knochen und etwas Fleisch – einen leckeren Eintopf zubereiten. Da Beinscheiben sowieso geschmort werden müssen, bieten sie sich dazu an.

Hier ein Rezept für einen einfachen Eintopf mit Beinscheiben und viel frischem Gemüse.

Die Brühe gelingt nach 1-stündigem Garen hervorragend. Sie übernimmt einfach die Würze, die die in Fett angebratenen Beinscheiben mitbringen. Man braucht auch keinen selbst zubereiteten Gemüsefond oder Wein. Einfach nur Wasser, und die Brühe wird schmackhaft und lecker. Eventuell kann man sie noch etwas salzen.

Ich habe einfach zwei Beinscheiben gewürzt und in heißem Öl auf jeweils jeder Seite angebraten.

Als weitere Zutaten habe ich diverse Gemüsesorten gewählt, die ich gerade vorrätig hatte und die zu den Beinscheiben passen.

Gemüse-Eintopf mit Beinscheibe



6. Dezember 2018
von Thobie
Kategorie Eintopf
Mit sehr leckerer Brühe
Personen
2
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 15 Minuten



Zutaten

- 2 Beinscheiben
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 8 Stängel Staudensellerie
- 1 Kohlrabi
- 1/2 Knollensellerie
- 1/2 Fenchel
- 1/2 gelbe Paprika
- 2 Wurzeln
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 5 Lorbeerblätter
- 1–1 1/2 l Wasser
- Rapsöl

Anleitung

1. Beinscheiben auf jeder Seite mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
2. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und zerkleinern.
3. Öl in einem großen Topf erhitzen, Beinscheiben hineingeben und auf jeder Seite einige Minuten kross anbraten.
4. Gemüse dazugeben und etwas mit anbraten. Mit dem Wasser ablöschen.
5. Lorbeerblätter dazugeben.
6. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.
7. Brühe abschmecken. Lorbeerblätter entfernen.
8. Eintopf mit Gemüse und jeweils einer Beinscheibe auf zwei tiefe Suppen-Teller verteilen.

9. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Beinscheibe,
Fenchel,
Kartoffel,
Knoblauch,
Knollensellerie,
Kohlrabi,
Lauchzwiebel,
Paprika,
Rind,
Schalotte,
Staudensellerie,
Wurzel

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2018/12/06/gemuese-eintopf-mit-beinscheibe/