# Fleisch-Kartoffel-Topf



Leckerer und würziger Eintopf

Für das Fleisch habe ich Bavette verwendet, das ich vorrätig hatte. Es ist eine Innereie, allerdings besteht es aus Muskelfleisch und wird normalerweise wie ein Steak gegrillt. Es schmeckt wirklich hervorragend.

Bavette ist ein Teilstück der Bauchlappen des Rindfleischs und wird in Amerika auch Flanksteak genannt. Bavette ist die französische Bezeichnung.

Als weitere Hauptzutat verwende ich Kartoffeln.

Dann noch etwas Gemüse zum Anschmoren. Und Champignons.

Etwas Schärfe verleihen dem Eintopf zwei rote Chilischoten, die ich im Ganzen mitgare.

Als erstes verwende ich jedoch drei eingelegte Sardellefilets,

die ich als in heißem Olivenöl anbrate, die dabei zerfallen und dem Fleischtopf eben einen besonderen Geschmack verleihen.

# Fleisch-Kartoffel-Topf



8. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Eintopf
Personen
2
Zubereitungszeit
20 Minuten
Garzeit
3 Stunden
Gesamtzeit
3 Stunden, 20 Minuten

## Zutaten

- 500 g Bavette
- 5 kleine Kartoffeln
- 2 weiße Champignons
- 5 eingelegte grüne Oliven (Glas)
- 3 eingelegte Sardellenfilets (Glas)
- 2 rote Chilischoten
- 1 große weiße Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 600 ml Chardonnay

- 1 TL Schnitzelgewürz
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Petersilie
- Olivenöl

## Anleitung

1. Bavette in grobe Stücke zerteilen.
2. Kartoffeln schälen und ebenfalls in grobe Stücke zerteilen.
3. Zwiebel und Lauchzwiebel schälen und kleinschneiden.
4. Knoblauchzehen schälen und mit dem Messer platt drücken.
5. Champignons zuerst halbieren, dann in feine, halbe Scheiben schneiden.
6. Öl in einem großen Topf erhitzen. Sardellenfilets darin unter Rühren anbraten.
7. Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch dazugeben und mit anbraten.
8. Bavette dazugeben und ebenfalls mit anbraten.
9. Kartoffeln, Champignons, Chilischoten, Oliven und Lorbeerblätter dazugeben.
10. Mit dem Chardonnay ablöschen.
11. Mit Schnitzelgewürz, Salz und Pfeffer würzen.
12. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden köcheln lassen.
13. Eintopf abschmecken. Lorbeerblätter und Chilischoten herausnehmen.
14. Petersilien kleinwiegen.
15. Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.
16. Mit Petersilie garnieren.
17. Servieren. Guten Appetit!

## Schlagwörter

Bavette,
Champignon,

**Chardonnay**,
**Chilischote**,
**Kartoffel**,
**Knoblauchzehe**,
**Lauchzwiebel**,
**Olive**,
**Sardellenfilet**,
**Schnitzelgewürz**,
**Weißwein**,
**Zwiebel**
© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/08/fleisch-kartoffel-topf/