Gekochtes Rindfleisch mit Spitzkohl

Zutaten und Zubereitung

1 kg Rindfleisch (Brust- oder Mittelbug) 1 l Wasser 4 Zwiebeln 1 Lorbeerblatt 2 Nelken 1 Bund Suppengrün 2 Möhren 5 Pfefferkörner 1 kg Spitzkohl 2 Esslöffel Schmalz 1 Becher Sahne 1 TL Stärke Pfeffer, Salz, Kümmel

Das Rindfleisch in 1 l Wasser aufsetzen. Dazu kommt eine grob zerkleinerte Zwiebel, das Lorbeerblatt, Nelken, Suppengrün, die grob zerkleinerten Möhren und 5 Pfefferkörner. Das Rindfleisch ca. 1 Stunde kochen. Spitzkohl mundgerecht zerkleinern. Die restlichen Zwiebeln grob würfeln, Schmalz auslassen und die Zwiebeln darin dünsten. Den Kohl dazugeben und mit etwas Fleischbrühe ablöschen. Wenn der Spitzkohl gekocht ist mit Sahne, Stärke, Pfeffer, Salz und zerstoßenem Kümmel würzen und binden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und zum Servieren auf dem Kohl anrichten.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

○ Nur den Link
○ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden