

Schmortopf mit Rindfleisch und Tomaten

Zutaten

- 600 g Rindergulasch
- Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 5 Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamico-Essig
- 5 EL Tomatenmark
- 300 ml Brühe
- 500 g passierte Tomaten
- 200 g Datteltomaten
- Paprikagewürz
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung

Rindergulasch trocken tupfen und in Würfel schneiden, Bund Suppengrün waschen, putzen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und hacken. Tomaten waschen und hacken. Die Zwiebeln in einem großen Schmortopf in Olivenöl glasig andünsten, Balsamico-Essig einrühren, den Knoblauch und das Suppengrün hinzufügen und **3 bis 5 Minuten** anrösten, Das Fleisch mit dem Tomatenmark hinzufügen und anbraten. Mit der Brühe und den passierten Tomaten ablöschen. Ca. **30 Minuten** köcheln lassen. Die gehackten Tomaten und die Datteltomaten hinzufügen und weitere **10 Minuten** köcheln lassen. Mit Paprikagewürz, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Dazu passt Brot zum Dippen.

From:
<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:
https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:schmortopf_mit_rindfleisch_und_tomaten

Last update: **09.12.2024 15:21**

