



## Winterlicher Gemüse- Eintopf

### Zutaten

- 300 g Rindfleisch, Hüfte o. Bug
- 300 g Schweinefleisch
- 100 g Zwiebeln
- 400 g Möhren
- 600 g Kartoffeln
- 200 g Sellerieknollen
- 500 g Weißkohl
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1250 ml Wasser
- 4 EL Maggi Herzhafte Rinderbrühe (im Glas)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Thymianblättchen
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 1 TL Majoran, getrocknet
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Rindfleisch und Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel (1 cm x 1 cm) schneiden.
2. Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Möhren putzen, waschen, schälen und in große Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in große Würfel schneiden. Sellerieknollen putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Weißkohl putzen, waschen, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Fleisch in mehreren Portionen kräftig anbraten. Zwiebeln zufügen und mitbraten. Gemüse zugeben und andünsten.
4. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. MAGGI Herzhafte Rinderbrühe darin auflösen. Lorbeerblätter, die Hälfte der Petersilie, Thymianblättchen, Kümmel und Majoran zugeben. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 50 Min. zugedeckt köcheln lassen. Mit Pfeffer würzen und abschmecken. Den Eintopf in Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie garniert servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	344 kcal
Fett	14 g
Protein	25 g

🕒 80 Minuten

⊕ 6 Portionen