

Id0704 web dish name 4252 badge 1

## Rindfleisch-Eintopf

mit Gemüse und Risoni-Nudeln



30-40min



2 Personen

Der Eintopf ist ein deutsches Traditionsgericht. Diese Variante bringt jedoch frischen Wind, denn der Tomaten-Sud wird mit feinem Gemüse und italienischen Risoni-Nudeln aufgepeppt. Als Einlage gibt es zartes Rindfleisch und einen Klecks Crème fraîche.

- Knoblauchzehe
- Zwiebel
- Stangensellerie <sup>9</sup>
- Karotte
- frischer Oregano
- Risoni-Nudeln <sup>1</sup>
- Rinderbrühwürfel
- Rindersteakhüfte vom bayerischen Fleckvieh
- Schmand
- passierte Tomaten

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Messbecher
- Kochtopf

**Allergene**  
Gluten (1), Sellerie (9). Kann Spuren  
von anderen Allergenen enthalten.

Energie 745kcal



Karotte, Zwiebel und Knoblauch schälen und alles klein würfeln. Stangensellerie ebenfalls klein würfeln. Für den Moment beiseitestellen.



Das Fleisch trocken tupfen und in fingerdicke Streifen schneiden.



Topf mit 2EL Öl stark erhitzen. Fleisch ca. 3-5Min. scharf anbraten und anschließend mit Salz würzen. Aus dem Topf nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Topf erneut mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen.



Gemüse aus Schritt 1 im Topf ca. 5Min. unter gelegentlichem Rühren anschwitzen. 800ml Wasser sowie passierte Tomaten zugießen, Brühwürfel darin auflösen, zum Kochen bringen und ca. 5Min. leicht köcheln.



Nach 5Min. Hälfte der Nudeln zugeben, ca. 8-10Min. sehr bissfest köcheln. Bei großem Hunger, die gesamte Packung Nudeln verwenden. Dafür etwas mehr Wasser nachgießen. Während des Kochens immer wieder rühren.



Inzwischen Oregano-Blätter abzupfen, grob hacken und mit Schmand verrühren. Abschließend das Fleisch zur Suppe geben und kurz mitkochen. Suppe evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit einen Klecks Schmand servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#) **#marleyspooning**