



Eintopf mit veganen Rinderschnitzeln

tomatig-deftig mit Kartoffeln und Karotten



ca. 1h



4 Portionen

Deftiger Eintopf gefällig? Wer jetzt „hier!“ schreit, sollte weiterlesen, denn dieses Gericht kann sich wirklich sehen lassen und ist besonders in der kalten Jahreszeit Souffood für die Sinne. Für einen herzhaft-würzigen Eintopf braucht man nicht immer Fleisch, deshalb haben wir uns heute für eine Alternative mit veganem Rindergeschnitzeltem entschieden. Außerdem dabei: Kartoffeln, Karotten und köstliche Gewürze. Megalecker!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 3 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. veganes Rindergeschnetzeltes ^{1,2}
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 547kcal, Fett 12.5g, Kohlenhydrate 70.7g, Eiweiß 32.6g

1

1. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. 2EL pflanzliche Butter oder Margarine in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die **Zwiebeln** und die **Karotten** mit 1TL Salz zugeben und 6-10Min. anbraten, bis die **Zwiebeln** sehr glasig sind.

2

2. Kartoffeln braten

Die **Kartoffeln** schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, dann mit 1 weiteren TL Salz in den Topf geben und ca. 5Min. mitbraten, bis die **Kartoffeln** an den Rändern zu garen beginnen.

3

3. Gemüse verfeinern

Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Das **Gemüse** und die **Kartoffeln** mit 2EL Balsamicoessig ablöschen, dann das **Tomatenmark**, die **Gewürzmischung**, den **Knoblauch** und 1 kräftige Prise Zucker unterrühren und unter Rühren ca. 2Min. mitbraten, bis es duftet und das **Tomatenmark** etwas dunkler wird.

4

4. Eintopf köcheln

Das **vegane Rindergeschnetzelte** in den Topf geben und ca. 1Min. mitbraten, dann 1L Wasser angießen und das **Brühgewürz** einrühren. Den **Eintopf** aufkochen und anschließend bei niedriger bis mittlerer Hitze abgedeckt 20-25Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind. Falls der **Eintopf** zu dickflüssig aussieht, etwas mehr Wasser zugeben.

5

5. Eintopf servieren

Den **Eintopf** mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und servieren.

6

6. Mehr Stärke für alle

Wenn du deinen Eintopf etwas kompakter und fast schon cremiger magst, kannst du einige Kartoffeln vor dem Servieren leicht zerdrücken oder zerstampfen. So geben sie mehr Stärke frei und dicken den Eintopf etwas an.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**