



RAUCHIGER SEELENWÄRMER

ZUTATEN:

- 700g Tafelspitz
- 500g Suppengrün
- 700g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 150ml Rotwein
- ca. 500ml Wasser,
- 2 EßL Omas Butter Öl
- 1 EßL feines Süppchen
- 1 EßL Smoky Paprika
- 2 TL Poseidon Genuss Salz
- 1/2 TL Oregano

FORM:

- Gusspfanne mit Deckel, Gußtopf oder Ofenmeister

HELPERLEIN:

- Gemüseschäler
- Schneidbrett
- Kochmesser
- Knoblauchpresse
- Superhacker

ZUBEREITUNG:

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Omas Butteröl scharf anbraten, Suppengrün nach Belieben schälen und schneiden, Zwiebeln hacken und Knoblauch pressen, alles zusammen mit in den Topf geben, rundherum scharf anbraten und mit Rotwein ablöschen.

Alle Gewürze dazu geben, einreduzieren lassen, mit Wasser aufgießen und ca. 1h köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, dazu geben und nochmals 1h köcheln lassen.

Tipp!

Zubereitung auch im Ofen möglich, hierzu alles bis auf die Kartoffeln 1h im vorgeheizten Backofen bei 230°C kochen lassen, dann Kartoffeln hinzu und nochmals 1h kochen lassen.

TIPP:

je nach Geschmack Kartoffelsorte wählen, mit mehlig kochenden wird der Eintopf schön sämig, mit festkochenden hat er einen tollen Biss.

ZUBEREITUNGSZEIT:

30MIN

KOCH/BACKZEIT:

2 H

