

Zucchini-Rindfleisch-Eintopf



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 110 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rindfleisch	35 Dekagramm
Zwiebeln	1 Stk.
Olivenöl	1 Esslöffel
Butter	1 Esslöffel
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	¼ Bund
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/16 Liter
Weizenmehl (glatt)	1 Teelöffel
Geriebener Parmesan	Etwas / nach Bedarf
Zucchini	1 Stk.

Zubereitung:

- 35 dag Rindfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Gemüsesuppe
- 1 Zucchini ca. 350 g
- 1/4 Bund Petersilie
- 1/16 l Schlagobers
- 1 TL Mehl, glatt

- Parmesan frisch gerieben

Zwiebel fein hacken. Rindfleisch in kleinere Würfel schneiden, salzen und pfeffern.

Petersilie waschen und feinst hacken.

In zerlassener Butter und Olivenöl die Zwiebel glasig andünsten. Rindfleisch dazugeben und gut anrösten. Mit Gemüsesuppe aufgießen und kernig weich kochen.

Zucchini waschen, vierteln und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.

Schlagobers mit Mehl glatt verrühren, unter ständigen Rühren zum Rindfleisch dazugeben.

Zucchini dazugeben und ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Zucchini bißfest sind. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und Petersilie dazugeben. Nicht mehr kochen lassen.

Mit Bandnudel und Parmesan bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2001-Zucchini-Rindfleisch-Eintopf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at