

Fleisch-Kohl-Eintopf

Griß di Rezepte

Eintopf

Fleischgerichte

Hausmannskost

Low Carb

Österreichisch



ZUBEREITUNG 🔪

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Zwiebel anrösten, das Rindfleisch würfelig schneiden und Zwiebel begeben, ca. 20 Minuten mitrösten. Das Schweinefleisch würfelig schneiden und hinzufügen. Wenn das Fleisch bissfest ist, das würfelig geschnittene Suppengemüse, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian begeben.

Zum Schluss den in grobe Streifen geschnittenen Kohl und den Kümmel ca. 10 Minuten mitdünsten. Dazu gibt es frisches Brot vom heimischen Bäcker.

ZUTATEN 📋

ZUTATEN FÜR

4-6 PERSONEN

ca. 300 g
Rindsgulaschfleisch ca.
300 g Schweinsschulter
ohne Schwarte

1 große Packung
Suppengemüse 1 kleiner
Kohlkopf

2 mittelgroße Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Thymian

gemahlener Kümmel
Petersilie

Öl oder Schweineschmalz