

# Omas Wirsingentopf

Zutaten für 4 Portionen:

1 große Beinscheibe oder Rindfleisch zum Kochen

1 Bund Suppengemüse

500 g Kartoffeln

500 g Wirsing

Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel



Zubereitung:

Das Fleisch in einem großen Topf aufsetzen und ca. 1 Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und zerkleinern und auch die Kartoffeln schälen und würfeln.

Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Topf nehmen und kleinschneiden. Dann Fleisch, Gemüse und Kartoffeln sowie die Gewürze in die Brühe geben und ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen.

Kurz abschmecken und evtl. nachwürzen.

Der Eintopf schmeckt am nächsten Tag fast noch besser, weil er dann richtig durchgezogen ist.



wünscht guten Appetit!

