

Wilder Kartoffel-Gemüsetopf



Zutaten für 4 Personen: 800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, 2 Lorbeerblätter, 400 g Rindersteaks aus der Hüfte (in 1,5 cm breite Streifen schneiden), 2 EL Öl (Typ nach Geschmack), 1 Zweig frischer oder 1 TL getrockneter Thymian, 1 mittlere Zwiebel (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (gepresst), 200 g Karotten, 200 g Wurzelpetersilie, 2 EL Liebstöckel, 2 Tassen Gemüsebrühe, 1 EL frischer oder 1 TL getrockneter Majoran, 100 g Frischkäse, 1 Bund frische Petersilie, 1 Msp. Muskat, Pfeffer, Salz

Zubereitung: Kartoffeln bürsten und - ungeschält - mit dem Lorbeer in wenig Salzwasser stichfest garen, schälen und auf die Seite stellen. 1 EL Öl erhitzen und das Fleisch unter ständigem Rühren zusammen mit den Thymianblättchen, Zwiebeln und Knoblauch 10 Minuten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen, auf die Seite stellen und zudecken. Gebürstete Möhren und Wurzelpetersilie in Scheiben hobeln. Das Gemüse bei mittlerer Hitze 10 Minuten bei ständigem Rühren im restlichen Öl anbraten, das Fleisch und die in Würfel geschnittenen Kartoffeln unterheben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Weitere 5 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Anschließend alles pfeffern, salzen und mit der Hälfte der gehackten Petersilie und dem Majoran würzen. Den Frischkäse mit 1 EL Wasser und restlicher gehackter Petersilie verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp 1: Die Kartoffeln können Sie bereits am Vortag garen, dann steht dieser Eintopf in 20 Minuten auf dem Tisch. Besonders sämig wird der Eintopf, wenn Sie eine Kartoffel mit der Gabel zerdrücken.

Tipp 2: Kartoffeln im Schnellkochtopf garen. Das spart Energie und Zeit.