



Herzhafter Rindereintopf

mit bunten Bohnen und Paprika



20-30min



2 Personen

Mmh, heute wird es richtig deftig! Inspiriert durch ein klassisches Chili con Carne hat unser Koch Matthias dieses wärmende und feurige Gericht kreiert! Zartes Rindfleisch, proteinhaltige Bohnen und frisches Gemüse heizen uns mit einer pikanten Gewürzmischung richtig ein. Durch einen Hauch Kakao wird die Schärfe des Eintopfs perfekt ergänzt. Von dieser Kombi werdet ihr begeistert sein!

Was du von uns bekommst

- Rindernuss
- Bohnenmix
- Zwiebel
- ungesüßter Kochkakao
- frische Petersilie
- Karotte
- gewürfelte Tomaten
- Rodriguez Chili con Carne Gewürz
- Spitzpaprika

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Messbecher
- mittlerer Kochtopf
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 565.0kcal, Fett 22.0g, Eiweiß 42.4g, Kohlenhydrate 44.0g



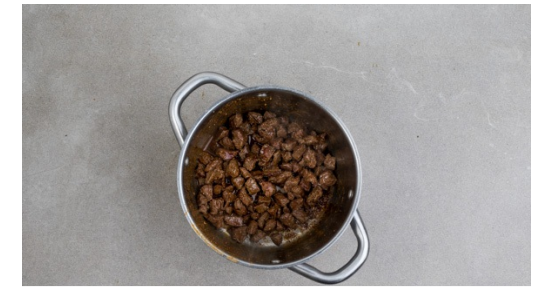
1. Fleisch würzen

Das **Rindfleisch** in ca. 1cm Würfel schneiden, dann mit der **Hälfte** der **scharfen Chili Con Carne Gewürzmischung** und 1EL Pflanzenöl marinieren.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in ca. 1cm kleine Stücke schneiden.



3. Gemüse braten

Einen mittleren Topf mit 1EL Öl hoch erhitzen, dann die **Rinderwürfel** darin 1-2Min. scharf anbraten und anschließend aus dem Topf nehmen. Das **Gemüse** in den leeren Topf geben.



4. Gemüse ablöschen

Nun mit den **gehackten Tomaten** und 120ml Wasser ablöschen und auf mittlere Hitze zurück drehen. Das **Kakaopulver** unterrühren und alles mit 1 gestrichenen TL Salz würzen.



5. Eintopf köcheln

Die **Bohnen** mit der Flüssigkeit hinzugeben sowie einen halben Rindersuppenwürfel darin auflösen. Ohne Deckel 12-15Min. leicht blubbernd köcheln lassen.



6. Anrichten

Inzwischen die **Petersilie** grob hacken. Wenn der **Eintopf** die gewünschte Konsistenz hat, das **Fleisch** hineingeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Petersilie** bestreut servieren.