

Spezzatino di Manzo

Zutaten für 10 Portionen:

1500 g	Rindsragoûtstücke
4	Möhre(n)
2500 g	Kartoffeln
3	Zwiebel(n)
300 g	Erbsen, tiefgekühlt
10	Tomate(n)
1	Lorbeerblatt
3	Gemüsebrühwürfel
3 Zehe/n	Knoblauch
	Mehl
	Salz
	Pfeffer
1 dl	Olivenöl
1 Bund	Petersilie
1,5 lt	Wasser



Die Fleischwürfel mit Mehl bestäuben und in einem Bräter in 4 EL Olivenöl scharf anbraten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken und in den Bräter geben, sobald das Fleisch von allen Seiten angebraten ist.

Die Tomaten schälen und 1,5 Minuten in kochend heißes Wasser geben. Die geschälten Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit dem Lorbeerblatt und dem Brühwürfel in den Bräter geben. Unter ständigem Rühren 2 Minuten schmoren, dann mit dem warmem Wasser auffüllen und köcheln lassen, bis das Fleisch fast gar ist (je nach Qualität des Rindfleisches, variiert die Kochzeit stark).

Die Kartoffeln und die Möhren schälen. In große Würfel schneiden, dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. 2 Minuten vor dem Servieren die Tiefkühlerbsen einstreuen und ganz zum Schluss die fein gehackte Petersilie.