

Provenzalischer Eintopf

Zutaten für 4 Personen:	500 g Rinderschulter
	1/4 l Brühe
	2 zerdrückte Knoblauchzehen
	Thymian, Salz, Pfeffer
	1 Lorbeerblatt
	2 EL Olivenöl
	125 g geräucherten, durchwachsenen Speck
	1 Zwiebel
	350 g Möhren
	350 g Kartoffeln
	350 g Porree
	125 g Tomaten
	1/2 Bund Schnittlauch
	50 g schwarze Oliven entsteint
	Rosmarin und Majoran
	1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung: Rinderschulter in Würfel schneiden und in eine Schüssel oder Topf geben. Für die Marinade Brühe, Knoblauch, Thymian, Salz, Pfeffer, Olivenöl miteinander verrühren und über das Fleisch gießen. Lorbeerblatt zufügen. Mindestens 12 Stunden zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Speck und Zwiebel in Würfel schneiden. Möhren und Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben, Porree in Ringe schneiden. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, kalt abspülen, Haut abziehen und in Stücke schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Oliven halbieren. Speck und Zwiebelwürfel in einen Bräter mit Deckel geben. Vorbereitetes Gemüse, Schnittlauch, Oliven und Fleisch mit der Marinade darüber verteilen. Mit Majoran und Rosmarin würzen.

Den geschlossenen Bräter in den kalten Backofen auf die unterste Schiene setzen und 120 - 140 Minuten bei 200° C garen. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Alkohohaltige Variante: Für die Marinade Weißwein anstelle Brühe nehmen und einen EL Weinbrand hinzufügen.

Tipp: Doppelte Menge zubereiten, Rest am nächsten Tag aufwärmen. Eintopf ist auch gut für Gäste geeignet.

Beilage: Baguette oder herzhaftes Bauernbrot.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).