

Rezept: Maultaschen-Rindfleisch-Eintopf



Zutaten für 4 Personen:

3 Zwiebeln
2 große Bund Suppengemüse
ca. 800 g fleischige Rinderbein-
scheiben
Salz
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
6–8 schwarze Pfefferkörner
1 Packung (300 g) BÜRGER origi-
nal schwäbische Maultaschen
1/2 Bund glatte Petersilie
2 EL Öl

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel mit Schale quer hal-
bieren und in einer heißen Pfanne
auf der Schnittfläche dunkelbraun
rösten. Herausnehmen. Suppen-
gemüse putzen bzw. schälen.
Hälfte grob würfeln. Fleisch was-
schen und ca. 3 Minuten in koch-
endes Wasser geben. Wasser
abgießen, Beinscheiben abspülen
und mit 3 Litern kaltem Wasser in
einen großen Topf geben. Bei
mittlerer Hitze aufkochen und ca.
30 Minuten köcheln lassen.
Schaum abschöpfen. Grob gewür-
feltes Gemüse, geröstete Zwiebel,
2 TL Salz und Gewürze zugeben.
Bei mittlerer Hitze ca. 3 Stunden
leicht köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit restliches Gemüse in kleine Stücke schneiden. 2 Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Suppe durch ein feines Sieb passieren. Zurück in den Topf gießen. Fleisch von den Beinscheiben lösen und in Würfel schneiden. Mit Gemüse und Maultaschen in die Brühe geben. Weiter ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

3. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin unter Wenden goldbraun rösten. Mit der Petersilie zum Eintopf geben.

Zubereitungszeit ca. 4 Stunden. Pro Portion ca. 2.220 kJ, 530 kcal. E 50 g, F 23 g, KH 30 g.

Fotovermerk: „Bürger“ by Food & Foto; Hamburg/Topf: Le Creuset



+++ Seit nunmehr 80 Jahren produziert das 1934 von Richard Bürger gegründete Unternehmen regionale und überregionale Teigwaren-Spezialitäten von höchster Qualität. Im Jahr 1960 übernahm Erwin Bihlmaier, der 1947 ins Unternehmen eingetreten war, die Geschäfte. Mittlerweile gibt es Bürger in der dritten Generation. Heute produzieren über 800 Mitarbeiter an den beiden baden-württembergischen Standorten Ditzingen und Crailsheim rund 300 Tonnen Lebensmittel pro Tag. Etwa 2 Millionen Maultaschen verlassen täglich die Produktionsstätten. Weitere Informationen rund um Bürger GmbH & Co. KG finden Sie unter <http://www.buerger.de>.+++

+++ Pressekontakt | 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 |Telefax 02132 9681247 |
Katharina.Hoffmann@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de +++