

Pot au Feu mit Rinderbrust und saisonalem Gemüse



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

„Pot au feu“ ist ein traditionelles Gericht aus Nordfrankreich. Übersetzt heißt es „Topf auf dem Feuer“ und bezeichnet eine Mahlzeit, die in zwei Gängen unterteilt und serviert wird. Klassische Zutaten sind hierbei Rindfleisch, Möhren, Sellerie, Porree und Steckrüben. Für die herzhaft-würzige Würze

sorgen Zwiebeln, diverse Kräuter wie Rosmarin und Thymian, Salz und Pfeffer. Beim ersten Gang wird nur die Brühe serviert, anschließend wird das Gemüse mit dem Fleisch angerichtet. Dieses wird oftmals mit Senf oder einer Vinaigrette verfeinert.

Um das Gericht ansehnlich zu servieren, können Sie das Rindfleisch mit frischen Kräutern garnieren.

Zutaten

- 1 kg Rinderbrust
- 2 Markknochen
- 1 Zwiebel mit Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner bespickt
- 1 Stange Porree in Ringen
- 2 Möhren in Scheiben
- 150 Gramm Sellerieknolle, in Würfeln
- 200 Gramm grüne Bohnen
- 100 Gramm Erbsen, wahlweise TK
- 1 großer Kohlrabi, in Würfeln
- 300 Gramm frische Wirsing-Blättern
- 1 kleine Petersilienwurzel, in Würfeln
- 400 Gramm Kartoffeln in Würfeln
- Frische Kräuter der Saison, Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz

Rinderbrust und Markknochen in kochendes Wasser geben. Vor dem Aufkochen das Wasser abschütten und mit kaltem Wasser abspülen. Anschließend neues, kaltes Wasser in den Topf geben und aufkochen lassen.

Schritt2

Nach dem Aufkochen abschäumen. Kochzeit beträgt ca. 2 - 3 Std. bis das Fleisch weich ist.

Schritt3

Die Brühe durch ein sauberes Küchentuch laufen lassen. Das Fleisch in Scheiben oder Würfel schneiden. Die Brühe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt4

Das Gemüse

Gemüse putzen und waschen. Wirsing in 3 - 4 cm große Blätter schneiden. Den Sellerie, die Kartoffeln und Möhren in etwas dickere Scheiben schneiden und zuerst in die Rinderbrühe geben.

Schritt5

Etwa 10 Minuten bevor die Kartoffeln fertig sind geben Sie die Wirsing-Blätter in den Topf

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** für jeden tag, gesund, köstlich, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pot-au-feu-mit-rinderbrust/>