



# Eintopf vom Walisischen Rind (g.g.A.) mit Esskastanien

## Zutaten

- 1 kg Hachse vom Walisischen Rind (g.g.A.), getrimmt, in schmale Streifen geschnitten
- Rapsöl mit Buttergeschmack
- 2 Zwiebeln, geschält, in schmale Scheiben geschnitten
- 3 Selleriestauden, gewaschen, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, geschält, in feine Scheiben geschnitten
- 2 Dosen Eiertomaten (je 400 g)
- 15 g (1 EL) Tomatenmark
- 15 g (1 EL) frischer Thymian, entstielt, fein gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 15 ml (1 EL) Balsamico Essig
- Salz, Pfeffer
- 150 g vorgekochte Esskastanien
- 150 g Champignons, gewaschen, geviertelt
- 2 Süßkartoffeln

## Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Bräter auf Kochstelle erhitzen. Rapsöl hinzufügen. Walisisches Rindfleisch nach und nach in Bräter geben und jeweils rundum anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.
3. Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch in Bräter geben. Ca. 5 bis 10 Minuten kochen, bis beides leicht gar ist. Dosentomaten, Tomatenmark, Thymian, Lorbeerblätter, Balsamico Essig, Salz, Pfeffer und dann wieder Rindfleisch hinzugeben. Umrühren, zudecken und in vorgeheiztem Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten lang garen. Dann Hitze auf 150 °C reduzieren und weitere 1,5 Stunden zugedeckt schmoren lassen.
4. Eintopf aus Ofen nehmen. Esskastanien, Champignons und Süßkartoffeln hineingeben. Wieder in Ofen geben und weitere 1,5 Stunden bei 150 °C schmoren.



Zubereitungszeit:  
3,5 Stunden

Portionen: 6

Küche:  
nordamerikanisch,  
europäisch

Zuschnitt:  
Rinderhachse