

# Nudeleintopf mit Rindfleisch

**Zutaten:** (für 4 Personen)

**1 kg Kochfleisch mit Knochen vom Rind oder Beinscheibe**

**200 g Struppener Suppennudeln**  
**1 TL Omas Suppenwürze**

1 mittelgroße Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
2 Gewürznelken  
1 EL schwarze Pfefferkörner  
Salz, Pfeffer  
500 g Möhren  
750 g Porree (Lauch)  
1 Bund Petersilie

**NEU: ab 11.10.2018 im Angebot**



## Zubereitung

Fleisch waschen. Zwiebel schälen und mit Lorbeer und Nelken spicken. Zusammen mit Fleisch, Pfefferkörnern und Omas Suppenwürze in einen großen Topf geben und mit gut 2 Litern kaltem Wasser bedecken.

Aufkochen und zugedeckt 1,5 bis 2 Stunden kochen. Inzwischen Möhren und Porree putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Brühe durch ein Sieb gießen, zurück in den Topf geben und aufkochen. Porree und Möhren in die Brühe geben und 10-15 Minuten kochen.

Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben und nach Packungsanweisung sprudelnd kochen. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Fleisch von Fett und Knochen lösen und in Würfel schneiden. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.

Fleisch und Nudeln in den Eintopf geben, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Wünscht Ihnen das Team der Agrargenossenschaft Niederseidewitz e.G.

