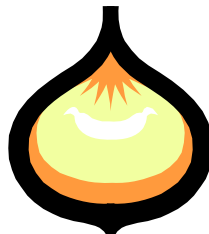
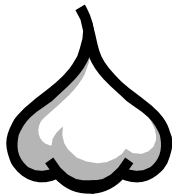


## Rindfleischtopf

# NIZZA

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500 G RINDERGULASCH  
500 G KARTOFFELN  
4 ZWIEBELN  
1 KNOBLAUCHZEHE  
6 TOMATEN  
100 G GEFÜLLTE OLIVEN  
1 ROSMARINZWEIG  
2 ESSELÖFFEL MAGGI-WÜRZMISCHUNG 1  
4 ESSELÖFFEL ÖL



### Zubereitung:

- Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Oliven halbieren.
- Alle Zutaten mit Fleischwürfeln in einen Bräter geben, Rosmarin kurz abspülen, fein hacken und mit der Würzmischung hinzufügen. Das Öl darüberträufeln und alles gut mischen.
- Den Backofen auf 180° C vorheizen und den Rindfleischtopf zugedeckt circa 2 Stunden schmoren lassen.

Zubereitungszeit etwa 2 ¼ Stunden.



Guten Hunger