

Arbeitgeber- Arbeitnehmer - Eintopf

Zubehör für 8 Personen

Zeitbedarf:	ca. 2 h
1 kg	Rindfleisch
1 kg	Kartoffeln
2 kg	Grüne Bohnen
1 Bund	Suppengrün

Gewürze: Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kräuter der Provence

PROZEDUR

Fleisch

In einen großen Topf für den Gesamteintopf legen und ganz mit Wasser bedecken.
Ca. 1 h köcheln. Aus dem Sud herausnehmen und in ca. 1 cm Stücke scheiden.
Kartoffel und Bohnen ebenso in kleine Stücke scheiden und mit Fleisch und
Suppengrün im Sud ca.40 Min köcheln.
Eintopf mit genannten Gewürzen abschmecken.
Mit Semmeln servieren.