

Poulet-Rindfleisch-Eintopf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

300 g Rindsvoressen
300 g Pouletbrust
2 Zwiebeln
1 kleine Dose weissen Bohnen (ohne Tomatensauce)
300 g Kartoffeln (fest kochend)
300 g Weisskabis
1 Chorizo
15 dl Hühnerbouillon
Salz
Pfeffer
Thymian



Zubereitung:

Das Rindsvoressen in kleine Würfel schneiden und anbraten. Die Zwiebeln hacken, den Weisskabis in Streifen schneiden und die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Alles andünsten und die Hühnerbouillon beifügen. Bei mittlerer Hitze köcheln. Gegen Ende der Kochzeit die ebenfalls in kleine Würfel geschnittene Pouletbrust und die weissen Bohnen begeben. Bei Bedarf noch einmal Bouillon zufügen.

Am Schluss den in feine Rädchen geschnittene Chorizo begeben und den Eintopf würzen.