



Eintopf aus Spanien mit Chorizo



Zutaten (10 Personen)

1,00	kg	Rindsschulter
2,00	l	Bouillon Hôtel KNORR
75,00	g	Speckwürfeli
200,00	g	Zwiebeln
200,00	g	Kichererbsen
150,00	g	Stangensellerie
0,70	kg	Wirz/Wirsing
0,50	kg	Karotten
200,00	g	Tomaten
250,00	g	Chorizo 150 g (Knoblauchwurst)
150,00	g	KNORR® Parboiled Langkornreis Gladio 1 x 10.00 kg
0,30	g	Paprika, scharf
0,20	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle
5,00	g	Salz
10,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg

Zubereitung

Vorbereitung:

- Zwiebeln rüsten und emencieren
- Stangensellerie, Wirsing und Karotten rüsten und in Scheiben/Streifen schneiden
- Tomaten entkernen und würfeln
- Chorizo in Scheiben schneiden



- Rindfleisch in 2cm Würfel schneiden und blanchieren
- Bouillon nach Anleitung zubereiten

Zubereitung:

- Fleisch und Speckwürfel mit Bouillon aufsetzen und ca 1 Std garen
- Wirsing, Karotten, Stangensellerie begeben und 10 Min weitergaren
- Reis, Chorizo, Tomaten, Kichererbsen zufügen und nochmals 10 Min. garen
- Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken und als Eintopf servieren