

## **Eintopf**

(für Sommerfreizeit, ca. 40 Personen)

Salatöl

1 kg Zwiebeln

2 kg Rindfleisch, fein gewürfelt

Mehl

2,5 kg Kartoffeln

5 kg TK-Erbesen mit Karotten

Ca. 6-7 l Wasser

4 Pck. Erbswurst (von Knorr)

Salz, Pfeffer

Fleischbrühpulver

Petersilie

Zwiebeln und Kartoffeln schälen und würfeln.

Zwiebeln und Rindfleisch im heißen Öl anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben. Kartoffeln und Erbsen/Karotten zugeben und mitdünsten. Mit Wasser auffüllen und kochen lassen, bis das Gemüse gar ist. Die Erbswurst zerdrücken und mit etwas kaltem Wasser verrühren. Zum Gemüse geben. Mit Salz, Pfeffer und Fleischbrühpulver würzen. Kurz vor dem Servieren die Petersilie dazugeben.