

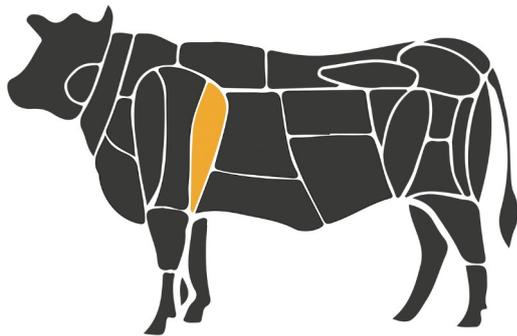


Bio von der Weide
auf den Teller

taz  kantine

"Tscholent ist das perfekte One-Pot-Gericht, lässt sich super schicken und schmeckt verdammt lecker!" Jörn Heckert, Küchenleiter der taz-Kantine in Berlin

Tscholent (Eintopfgericht)



Zutaten (für 100 Personen)

| | |
|--------|---|
| 20 kg | Rindergulasch (zum Beispiel aus der Schulter) |
| 5 kg | weiße Riesenbohnen |
| 10 St. | Gemüsezwiebeln |
| 4 kg | Perlgraupen |
| 6 kg | Kartoffeln |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Paprikapulver |
| | Kreuzkümmel |
| | Öl |

Zubereitung

1. Fleisch parieren, in große Würfel schneiden und anbraten.
2. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden, dazugeben und glasig anschwitzen.
3. Mit Paprikapulver würzen (paprizieren), kurz anschwitzen und mit Gemüse – oder Rinderfond aufgießen und köcheln lassen.
4. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
5. Eine halbe Stunde bevor das Fleisch gar ist, Riesenbohnen, Perlgraupen und die Kartoffeln hinzugeben. Auf ausreichend Flüssigkeit und Temperatur achten, da es jetzt schnell anbrennen kann.
6. Abschmecken und ggf. nachwürzen

Varianten: Je nach Saison noch Möhren, Pastinake oder Paprika mit hineingeben.