

# Tscholent

von Luba Schtroks aus Köln



## Zutaten:

1 große Zwiebel, gewürfelt  
1 Paprika, gewürfelt  
gekörnte Brühe nach Geschmack  
2 Kg Kartoffeln, gewürfelt  
1 Kg Rindfleisch, gewürfelt  
Rinderknochen  
250 g Graupen  
Salz

## Zubereitung:

Zwiebeln in Öl andünsten.

Paprika und Gewürze dazugeben und weiterdünsten.

Kartoffeln, Fleisch, Graupen, Salz daraufgeben und mit Wasser bedecken.

Zum Kochen bringen.

Hitze reduzieren und weitere 2 Std. leise vor sich hin köcheln lassen.

Auf dem Herd oder einer Warmhalteplatte bei ca. 100 °C köcheln lassen, z. B. von Freitagabend bis Samstagmittag.

Wer möchte, kann auch noch ganze rohe Eier zum Fleisch in den Topf geben.

