

HAUPTGERICHTE

Corned Beef Stew – in 20 Minuten fertig



VORBEREITUNG
10 Min.

KOCHEN
20 Min.

GESAMT
30 Min.

MENGE
3–4 Portionen

Corned Beef Stew ist das Rezept für Tage, an denen es schnell gehen muss: Eine Dose Corned Beef, Tomaten und Paprika – fertig ist eine kräftige Sauce zu Reis, Yam oder Brot.

Zutaten für 3–4 Portionen

- 1 Dose Corned Beef (340 g)
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Scotch-Bonnet-Chili
- 3 EL Öl
- ½ TL Currypulver
- 1 Brühwürfel

Zubereitung

- 1 Zwiebel, Paprika und Chili klein schneiden, Tomaten würfeln.
- 2 Öl erhitzen, Zwiebel glasig braten, Tomatenmark 3 Minuten mitbraten.
- 3 Tomaten, Paprika, Chili, Curry und Brühwürfel zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.
- 4 Corned Beef zerpfücken, unterrühren und 5 Minuten erwärmen.

Tipps

- Mit gekochtem Yam, Reis oder Spaghetti servieren.
- Ein verquirltes Ei zum Schluss macht den Stew noch sättigender.

Häufige Fragen

Wie lange hält Corned Beef Stew im Kühlschrank?

Abgedeckt 2–3 Tage. Vor dem Essen gründlich erhitzen. Angebrochenes Corned Beef aus der Dose umfüllen und gekühlt lagern.

Kann man Corned Beef Stew einfrieren?

Ja, ohne Ei lässt er sich gut einfrieren. Innerhalb von etwa drei Monaten verbrauchen und durch und durch aufwärmen.

Was isst man zu Corned Beef Stew?

Gekochten Yam, Reis, Spaghetti oder Brot.

Kann ich ein Ei in den Stew geben?

Ja, ein verquirltes Ei zum Schluss macht den Stew sättigender. Unter Rühren so lange garen, bis das Ei vollständig gestockt ist.

Zutaten aus unserem Shop

- Bigi Mama Halal Corned Beef 340 g
- Exeter Corned Beef 340 g
- Gino Tomatenmark 400 g – doppelt konzentriert
- Ducros Currypulver 25 g

Aktuelle Preise und Bestellung – Versand in ganz Deutschland oder kostenlose Abholung in Dillingen/Saar:

10eleven.de/rezepte/corned-beef-stew/



Scannen & einkaufen