

Schmortopf mit Kartoffeln

Fleisch-Gerichte

Zutaten (6 Personen)

- » 600g Lammkeule
- » 600g Rinderbraten
- » 2 EL Stärke
- » 2 TL Paprika-Pulver (edelsüß)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Stange Porree
- » 3 Möhre(n)
- » 4 Knoblauchzehe(n)
- » 3 Schalotte(n)
- » 800g Kartoffel(n)
- » 500ml Rotwein
- » 250ml Instant-Fleisch-Brühe
- » 2 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 3 Wacholderbeeren
- » 1 EL Thymian
- » 250g Mehl
- » 1 EL Öl

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

16-20€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Das Fleisch abrausen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Stärke mit Paprika sowie Pfeffer mischen und das Fleisch darin wälzen.

2. Porree, Möhren waschen, putzen bzw. schälen und klein schneiden. Knoblauch, Schalotten abziehen und achteln. Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Alles mischen, salzen, pfeffern. Ofen auf 155°C vorheizen.

3. Fleisch- und Gemüse-Kartoffel-Stücke abwechselnd in einen Schmortopf schichten. Rotwein und Brühe mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren sowie Thymian mischen und über das Fleisch gießen, so dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist.

4. Aus Mehl, 125ml Wasser, Öl und ½TL Salz einen Teig kneten, zur Rolle formen und diese auf den Schmortopfrand drücken. Die Form mit dem Deckel verschließen. Im Ofen ca. 3 Stunden schmoren.

Nährwerte: 680kcal/E59g/F18g/KH58g pro Portion

angelegt am: 20.08.2006

Rezept-Nr: 2141

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke