

Rezeptidee – Fleisch-Sauerkraut-Topf

Für 8-10 Personen:

1 kg Rindfleisch
1 kg Kasseler
1 kg Schweinefleisch
1 Scheibe magerer Speck
4 Rauchenden
1,5 kg Sauerkraut
1 Flasche Ketchup
1 Glas Zigeunersoße
2- 3 Becher Sahne

Garzeit: 2 Std. 30 Min.



Fleisch in Würfel und Wurst in Scheiben schneiden. Die Fleischwürfel und Wurstscheiben in einem Bräter mit dem Sauerkraut aufschichten.

Ketchup, Zigeunersoße und Sahne dazugeben.

Bei 200°C im geschlossenen Topf 2 ½ Stunden backen.

Dazu passt Kartoffelpüree oder Baguette.

Wir wünschen Guten Appetit!