

Backteig, 2 Varianten

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Eintopf
Elsass
Kartoffel
Zwiebeln

9 lg Kartoffeln
3 lg Zwiebeln
400 g Rindfleisch
400 g Schweinefleisch
1/2 l Riesling, trocken
Butter
Salz
Pfeffer
Muskat
1 md Knoblauchzehen

Einen Steinguttopf mit der Butter und dem Knoblauch ausreiben. Fleisch würfeln wie für Gulasch. Zwiebeln grob würfeln. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

In den Steinguttopf schichten: zuerst Zwiebeln, dann Kartoffeln, dann Fleisch. Jede Schicht mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen. Obendrauf eine Schicht Kartoffeln und ein paar Butterflöckchen. Wein dazugießen. Deckel aufsetzen und mit etwas Salzteig möglichst dampfdicht verschließen.

Topf in den auf ca. 220°C vorgeheizten Backofen stellen, rund 3 Stunden drinnen lassen. Dann Deckel aufstemmen und servieren.

Guten Appetit!