

Rezept Fleischtopf (Elsässer)

Zutaten:

400g Schweinehalsgrat
400g Hammelschulter
1,5kg Kartoffeln
500g Zwiebel
2Eßl. Butter
1/2l Elsässischer Weißwein
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Das Fleisch von den Knochen lösen und in grobe Würfel schneiden, Kartoffeln schälen und auch würfeln, Zwiebeln bitte fein hacken. Die Hälfte der Kartoffeln in einen Topf geben. Salzen, Pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Das Fleisch darauf legen. Zwiebelwürfel darüber verteilen und wieder Salzen und Pfeffern. Restliche Kartoffeln darüber schichten und mit Butterflöckchen bestreuen. Deckel drauf und ab in den Backofen damit. 200 Grad 120Min.

Zurück zu den Fleischrezepten

Zurück zu den Französischen Rezepten