

Rheingauer Fleischtopf

DAS WIRD GEBRAUCHT:

für 10 Personen:

750 g Rindfleisch würfeln

750 g Schweinefleisch würfeln

750 g durchwachsenen Speck würfeln

750 g Gehacktes

750 g Zwiebeln würfeln

3 Flaschen Chili-Soße

600 g Sahne

EIN REZEPT VON:

Karin Heise

AUS:

Johannisberg

TIPPS:

Dazu gehört ein „kräftiger Riesling“
z.B. Rheingau Classic oder ein leckerer
Spätburgunder aus dem Rheingau

SO GEHT'S:

Alle Zutaten im Schmortopf in den Backofen geben
und bei 225 Grad für 2 Stunden schmoren.

Schnell –leicht-lecker

Ein gutes Rezept, wenn liebe Freunde kurzfristig zu Besuch kommen
und eine gute Grundlage für den Weinkonsum.

Bei schönem Wetter in großer Runde im Garten, natürlich an Winzertischen,
schmeckt das noch einmal so gut.

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.