

# 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.