

Kohltopf mit Hackfleisch im Römertopf

Eintopf

Vorbereitungszeit: 60 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten } 1½ Stunden

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Weißkohl	g	800	1200
Hackfleisch, halb und halb	g	500	750
Zwiebel	St.	1	2
Ei	St.	1	2
durchwachsener Speck	g	200	300
Butter	g	20	30
Majoran	TL	1	1½
Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1. Römertopf wässern
2. Vom Kohlkopf äußere Blätter vorsichtig lösen.
3. Innere Blätter klein schneiden und in 4 Minuten halb weich kochen.
4. Zwiebel hacken.
5. Speck würfeln.

6. Hackfleisch mit Ei, klein gehackter Zwiebel, Majoran, Pfeffer und Salz würzen.
7. Pos. 2-5 miteinander vermengen.

ZUBEREITUNG:

1. Den gewässerten Römertopf mit der Hälfte der gelösten Außenblätter auslegen.
2. Hackfleischmischung darauf geben.
3. Mit den restlichen Kohlblättern abdecken.
4. Im Backofen schmoren.
5. Vor dem Anrichten mit Butterflöckchen belegen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * mehlig Salzkartoffeln, Kartoffelpüree
- * Salzbutter

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	170		90
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		90

Kcal pro Portion:

Trennkost: E

× R-019.DOC