



Bauerneintopf

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten:

150 g Lammfleisch, 150 g Schweinsschulter, 150 g Putenkeule, 150 g Rindfleisch,
300 g Karotten, 150 g Sellerie,
1 gehackte Zwiebel, ½ Stange Lauch,
3 EL Tomatenmark,
2 gehackte Essiggurkerl,
500 g Kartoffel
Salz, Pfeffer, Kümmel, Öl,
Suppe zum Aufgießen, frisch gehackte Kräuter

Zubereitung:

Das würfelig geschnittene Fleisch in Öl mit der gehackten Zwiebel und dem nudelig geschnittenen Lauch scharf anrösten. Das gewürfelte Gemüse mitrösten. Tomatenmark dazugeben mit Suppe aufgießen, weich dünsten.

Vor dem Servieren die Essiggurkerl untermischen, pikant abschmecken und mit frisch gehackten Kräutern servieren.

Dazu schmeckt frisches Bauernbrot am Besten!

Gutes Gelingen wünschen:

