



Schmor-Topf

(10 Portionen)

600 g Schweinefleisch 600 g Rindfleisch 600 g Kasseler	würfeln, in heißem Butterschmalz portionsweise anbraten
600 g Schalotten	mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abspülen und abziehen
4 Lorbeerblätter je 8 Pfeffer- und Pimentkörner 4 Knoblauchzehen 2 Bund Thymian (oder getrocknet) ½ l Portwein oder lieblicher Weißwein ½ l Fleischbrühe Salz schwarzer Pfeffer	Alle Fleischwürfel, Lorbeerblätter, Gewürzkörner, Knoblauchscheibchen mit der Brühe und dem Wein in einen großen Bräter oder die Fettpfanne des Backofens geben. Salzen und pfeffern und bei 170 Grad Umluft 1 ½ Stunden schmoren. Im Bräter mit Deckel, in der Fettpfanne mit Papier abgedeckt
3 kg kleine Kartoffeln	schälen und in Salzwasser 15 Min. kochen
2 Becher Sahne 5 Eßl. Soßenbinder	Das Fleisch mit dem Sud auf 2 ofenfeste Töpfe verteilen; die abgossenen Kartoffeln dazugeben und die mit dem Soßenbinder verrührte Sahne dazugeben. Bei 170 Grad Umluft ohne Deckel mindestens noch 30 Min. weitergaren Tipp.: 1. Das Gericht lässt sich sehr gut warm halten. 2. Das Fleisch kann am Vortag gegart werden und die Kartoffeln dann am Tag der Feier fertig gemacht werden