



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/1.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Weißkohl-Topf... Herbst im Römertopf

Zutaten

400 Gramm Bio-Rinderhack, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 kleiner Bio-Weißkohl, 1 Eigelb, 1 Apfel, 1 Birne, geriebenen Käse, Kräuter der Provence, ¼ Liter Sahne, 1 Esslöffel Tomatenmark, 3 Frühlingszwiebeln, Pfeffer aus der Mühle, Salz, Prise Zucker, etwas Weißwein, Butterflocken

Für den Stampf als Beilage: Kartoffeln, etwas Milch, etwas Butter, geriebene Muskatnuss

Zubereitung

- Römertopf wässern
- Kartoffeln schälen und beiseite stellen
- Zwiebeln und Knoblauch pellen, in feine Würfel schneiden
- Würfel dann mit Kräuter der Provence (Menge nach Geschmack) in etwas Weißwein einweichen und kurz ziehen lassen
- Den Weißwein abgießen und die Zwiebelmasse unter das Rinderhack mischen
- Den Weißkohl putzen und in feine Streifen schneiden
- Im gewässerten Römertopf nun das Hack und den Weißkohl lagenweise schichten
- Apfel und Birne schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln
- Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden
- Den gewürfelten Apfel und die Birne unter den geriebenen Käse mischen, ebenso die Ringe der Frühlingszwiebel
- Nach Geschmack können noch Kräuter der Provence zugegeben werden
- Die Sahne mit dem Tomatenmark, Eigelb, Salz, Zucker, Pfeffer und Kräuter der Provence verrühren und kräftig abschmecken
- Die Sahne darüber verteilen
- Wenige Butterflocken aufsetzen
- Im nicht vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad ca. 50 Minuten zugedeckt backen
- Nun die Käsemasse auf dem „Backgut“ gleichmäßig verteilen
- Weitere ca. 20 Minuten zugedeckt backen
- Deckel abnehmen und noch einmal ca. 5-10 Minuten bräunen lassen
- Zum Ende der Backzeit schon den Kartoffelstampf zubereiten

