



Geschnetzeltes (im Römertopf)



Zutaten Zubereitung 20 g Fett Römertopf ca. 1 Std. wässern, Fett darin verteilen 400 g Kalbs- oder in sehr feine Streifen schneiden Schweinefleisch Salz, Pfeffer Fleisch mit den Gewürzen in den Römertopf Curry geben evtl etwas Weißwein 20 g Weizen, geschrotet darüber streuen ¹/₈ I Sahne zugeben, Topf schließen und 40-60 Min. bei ½ TL Brühe 250°C im Backofen garen in kleine Stücke schneiden und 10 Min. vor 2 Ringe Ananas 1 Banane Ende der Garzeit zugeben 1-2 EL Petersilie waschen, fein hacken, unterrühren und

abschmecken

<u>www.service-vom-hof.de</u> – Das Onlineportal mit Angeboten und Dienstleistungen der niedersächsischen Bauern

Rezept erstellt und erprobt vom Ernährungsteam der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Telefon: 0441 / 801-808 oder -818.