

## Geschnetzeltes (im Römertopf)

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