

"Weißkohl-Eintopf im Römertopf"

Römertopf wässern!

375 g Gehacktes (1/2 +
1/2),

2 Zwiebeln,

1 Knoblauchzehe,

Pfeffer, Kräuter der

Provence

vermischen.

in Weißwein aufweichen, ausdrücken
und zum Fleisch geben.

1 Brötchen

1 Weißkohl

in Streifen schneiden,
mit der Hackmasse lagenweise
im Römertopf schichten.

Pfeffer, Zwiebelpulver

150 g mag. ger. Speck

überstreuen,
würfeln, auslassen,
über den Auflauf geben.

1 Eigelb

1/4 l Sahne

Petersilie

1 EL Tomatenmark

vermischen u. übergießen,
Butterflöckchen obenauf setzen,
in kalten Backofen schieben,
zugedeckt 70 Min. bei 200°C abbacken,
dann abdecken und weitere 5 - 10 Min.
bräunen lassen.

Beilage: Kartoffelpüree