

Fleischtopf mit Chinakohl und Karotten

(Römertopf für Großfamilien oder wenn viele Gäste kommen)

1	Putenbraten
1	Schweinefilet
250 g	Rindergulasch
2	Zwiebeln
500 g	Karotten
1	Chinakohl
2 EL	Vegeta (oder Suppenpulver)
	Salz, Pfeffer, Curry, Zucker, Muskat und Paprikapulver
1 EL	dunkler Soßenbinder

Beilage:

Klöße oder Nudeln oder Reis oder Kartoffeln

Römertopf halbe Stunde wässern. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zwiebeln in den Topf geben, bei 200° in den Backofen schieben. Inzwischen Karotten schälen und klein schneiden sowie mit eine Prise Zucker und 2 TL Currypulver würzen. Aus 200 ml Wasser mit Gemüsebrühe verrühren und in der Mikrowelle erhitzen. Nach einer halben Stunde Garzeit Karotten und heiße Brühe mit in den Topf geben, Fleisch evtl. etwas noch oben holen, damit es leicht anbräunt. Chinakohl in Streifen schneiden und waschen. Nach einer weiteren Stunde Garzeit mit in den Römertopf geben, Fleisch wieder etwas nach oben holen. Nach ca. 2 Std. Gesamtgarzeit Fleisch (außer Rindergulasch) herausholen. Gemüsesoße mit Paprika und Muskat abschmecken und dunklen Soßenbinder unterrühren. Nochmals kurz im Backofen aufkochen lassen. In der Zwischenzeit Fleisch in Streifen schneiden. Zum Schluss Fleisch wieder in den Topf geben und servieren.

Als Beilage eignen sich sowohl Klöße als auch Nudeln, Reis oder Kartoffeln.

Extratipp:

Die Fleischsorten können je nach Geschmack und Bedarf variiert werden. Es kann eine Fleischsorte weggelassen werden oder noch zusätzlich hinzugefügt werden (z.B. Hähnchenbrustfilet).

Guten Appetit!