

## Winzer-Eintopf



### Winzereintopf für 3-4 Personen

500 g Hohrücken vom Rind in Würfeln (ca. 2x2cm)

200 g rote Zwiebeln (mittelfein geschnitten)

200 g Rüebli (Würfel)

100 g Stangensellerie (2 Stangen, geschnitten)

200 g Kartoffeln (Würfel)

10 g getrocknete Steinpilze (in wenig warmen Wasser 15 Minuten einlegen und feinschneiden) und mit dem Einweichwasser zugeben.

Eine Knoblauchzehe, feingeschnitten

1 dl Clos d'Agon blanco (Katalonien)

2 El feines Olivenoel, Salz und Pfeffer (oder halbe kleine Chili-Schote, fein), Thymian.

Alles gut mischen, in einer Terrinen-Form oder Pyrex-Form mit Deckel ca. 1 Stunde und 15 Minuten bei 220 Grad im Ofen schmoren lassen.

vor dem Servieren mit geschnittenem grossblättrigem Peterli und einem frischem Thymian dekorieren.



28.2.2019 Franz J. Wermuth

### **Alternativ: Exklusiver „Bäckeofe“ aus dem Elsass**

3 verschiedene Fleisch, eventuell sogar Ente und noch Lauch. Eine Viertelstunde vor Service noch etwas schwarzer Perigord-Trüffel (Abrieb und Julienne) zugeben. Kochzeit eher 2 ½ Stunden+ (nicht zu heiss).