

Engel - Töppli

(Rezept für 4 Personen)

600 g zartes Rindfleisch	Lorbeer, Nelke, Rosmarin
2 kleine Schweinsfüssli	4 Wacholderbeeren
100-200 g Eierschwämmli oder Champignons	wenig Zitronenrinde
4 Tomaten	Salz, Gewürz
2 kleine Zwiebeln und Knoblauchzehen	2 dl Rotwein
1½ Esslöffel Mehl	1 - 2 dl Rahm (leicht sauer)
2 Esslöffel butterhaltiges Fett	

Eine gut verschliessbare Gusseisenpfanne oder Terrine mit Fett ausstreichen. Fleisch in Würfel schneiden (Grösse wie für Gulasch), Füßli halbieren, kurz anbraten. Mit dem Mehl bestäuben und mit den Pilzen, geschälten, entkernten, in Schnitze geteilten Tomaten, Zwiebeln und Gewürz in die Pfanne geben. Wein zugeben, die Pfanne gut decken und alles in der Mitte des Backofens bei Mittelhitze eine gute Stunde schmoren lassen. Zuletzt abschmecken, den Rahm dazumischen und ~~xxx~~ das "Töppli" heiss auftragen.

E n G u e t e