

Engel - Töppli

(Rezept für 4 Personen)

600 g zartes Rindfleisch
2 kleine Schweinsfüssli
100-200 g Eierschwämmli
oder Champignons
4 Tomaten
2 kleine Zwiebeln und
Knoblauchzehen
1½ Esslöffel Mehl
2 Esslöffel butterhaltiges Fett

Lorbeer, Nelke, Rosmarin
4 Wacholderbeeren
wenig Zitronenrinde
Salz, Gewürz
2 dl Rotwein
1 - 2 dl Rahm (leicht sauer)

Eine gut verschliessbare Gusseisenpfanne oder Terrine mit Fett ausstreichen. Fleisch in Würfel schneiden (Grösse wie für Gulasch), Füsslis 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