

## Elsässer Ofentopf

Nach einem Rezept von Astrid Krawczyk

Das Rezept ist für 4 Pers. und hat gesamt 29 SmartPoint Punkte

### Zutaten:

750 g Kartoffeln

1 Stange Lauch

2 Große Zwiebeln

100 g Pilze

200 g Rindfleisch, in Würfel geschnitten

200 g Schweinefleisch, in Würfel geschnitten

2 Knoblauchzehen

2 EL Senf

150 g mageren, gewürfelten Speck

400 ml Gemüsebrühe

100 ml Weißwein

2,5 EL Speisestärke zum binden

Gewürze nach Gusto, gut schmeckt auch Thymian und Majoran dazu

### Zubereitung:

Die Kartoffeln, den Lauch und die Zwiebeln mit dem Küchenhobel auf Stufe 2 in Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Zutaten in den Ofenmeister geben.

Die Knoblauch klein schneiden und mit dem Fleischwürfeln und dem Senf vermengen und auf die erste Schicht Kartoffel-Gemüse geben.

Dann den gewürfelten Speck drüber verteilen und die restliche Menge Kartoffeln-Gemüse drüber verteilen.

Dann den Weißwein zur Gemüsebrühe geben, herzhaft nach eigenem Gusto abschmecken und über die Kartoffel-Gemüsemasse geben.

Nun den Deckel auf den Ofenmeister geben und ca. 2 Stunden bei 175 Grad O/U Hitze fertig garen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith