



Herbst-Topf (4 Portionen)

Zubereitung:

Wirsing, Möhren und Porree putzen. Möhren und Kartoffeln schälen, Porree in Röllchen, Wirsing in Streifen schneiden, anschließend alles waschen. Möhren und Kartoffeln würfeln. Zwiebel abziehen und kleinschneiden, Fleisch waschen, trockentupfen und würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen und Zwiebeln glasig werden lassen, Fleischwürfel dazugeben und kräftig anbraten. Mit Kartoffel Würzer bestreuen. Das vorbereitete Gemüse dazugeben und ca. fünf Minuten unter Rühren mit andünsten. Brühe dazugeben und ca. 30 bis 35 Minuten bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf garen. Den Herbst-Topf mit Kartoffel Würzer pikant abschmecken, auf Teller geben und mit Gemüse-Toppers bestreut servieren. Dazu schmeckt kräftiges Körnerbrot.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
kJ/kcal p. P.: 1469/351

Zutaten:

400 g	Wirsing
200 g	Möhren
2	Stangen Porree
500 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
400 g	Schweine- Lummerbraten
3 EL	Speiseöl
	Kartoffel Würzer
0,5 l	Fleischbrühe
	Gemüse-Toppers