

Kartoffeln Rezepte

Gefüllte Kartoffeln Im Römertopf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Gemüse, Gefüllt, Hackfleisch, Kartoffel, Römertopf

750 g	Hackfleisch	1/2	Blumenkohl
1/2	Brötchen; eingeweicht		Rosenkohl
1 kleine	Zwiebel		Bohnen
1	Ei		Erbsen; oder sonstiges - Gemüse
	Salz, Pfeffer, Paprika	1/2 Liter	Brühe
	Senf		Schlagsahne
	Maggigewürz		Petersilie
12 mittelgr.	Kartoffeln		
2	Möhren		

Die Kartoffeln schälen und aushöhlen. Aus Hackfleisch, ausgedrücktem Brötchen, gewürfelter Zwiebel, Ei und Gewürzen einen Teig kneten.

Die Kartoffeln mit der Masse füllen und in den gewässerten Römertopf geben. Gemüse putzen, waschen, klein schneiden und über die Kartoffeln schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Inhalt im geschlossenen Topf im Ofen bei 200Gradc 90 Minuten garen. Danach den Topf öffnen, etwas Brühe angiessen, weitere 20 Minuten garen. Danach mit Sahne übergießen und noch weitere 10 Minuten durchziehen lassen. Mit gehackter Petersilie verfeinern.