

Bauerntopf aus dem Ofen

Personen: 4

Zeit: 90 Minuten



ZUTATEN:

- 1 Bund Suppengrün
- 1 kleiner Spitzkohl
- 500 g Kartoffeln
- Salz, Pfeffer nach Geschmack
- ca. 1 Liter Gemüsebrühe (je nach Bedarf etwas mehr oder weniger)
- 6 Scheiben Kasseler-Nackensteaks
- ½ Bund frische Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Putze das Suppengrün und schneide es in mundgerechte Stücke.
2. Nimm den Spitzkohl und schneide ihn in feine Streifen.
3. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in mundgerechte Stücke.
4. Gib alles zusammen in eine große Ofenform. Am besten ein Bräter.
5. Verteile Pfeffer nach Geschmack über das Gemüse.
6. Schneide den Kasseler-Nacken in Scheiben und füge ihn der Mischung hinzu.
7. Gieße die Gemüsebrühe darüber, sodass alles gut bedeckt ist.
8. Decke die Ofenform mit Alufolie ab und schiebe sie in den vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze. Lass alles ca. 1,5 Stunden schmoren. (Es kann auch sein, dass er nicht so lange braucht. Einfach beobachten.)
9. Nach der Hälfte der Zeit ist es wichtig, einmal umzurühren, damit sich die Aromen gleichmäßig entfalten können.
10. Hacke die Petersilie und streue sie vor dem Servieren über den Topf.