

# Pfundstopf

## a' la Hannes für ca.12 Personen

**Zutaten** der Reihe nach, soweit nicht gewürfelt, in Würfel schneiden und schichtweise in einen entsprechend großen Topf einschichten.

- 1 große Dose geschälte Tomaten (oder 2 kleine Dosen geschälte Tomaten)
- 1 Pfund Räucherbauch, in kleine Würfeln schneiden
- 1 Pfund Zwiebeln
- 1 Pfund Schweinegulasch
- 1 Pfund Rindergulasch
- je 1/2 Pfund rote und grüne Paprikaschote...gelbe P. wg.der Farbe?
- 1 Pfund Stadtwurst oder Lyoner
- 1 Pfund Hackfleisch (ungewürzt) oder Gehacktes, Hackepeter....
- 2 Flaschen Schaschliksoße (von Kraft oder Unox) mit
- 2 Bechern süße Sahne verrühren. Die Soße dann über das Fleisch gießen.

- mit Alufolie den Topf zudecken.....  
dann im Backofen bei 220°C ca. 2 1/2 Stunden backen.

**Wichtig :** Erst vor dem Servieren umrühren!!!!



### **Beilagen:**

Servieren mit Reis, Baguette, Weißbrot, Nudeln und Salat.

Kommen mehr als 12 Leute zu Besuch, mach einfach einen Kilopopf daraus.

Meine Empfehlung: Zur **Party**, **Geburtstag**..... Dieses Gericht ist ein Selbstläufer, man kann sich nebenbei unterhalten und einen guten Wein mit Freunden beim Backen genießen..... wenn dieser Topf am Vorabend eingeschichtet worden ist und im Kühlschrank stand!

Gutes Gelingen und einen guten Appetit.

Gekocht am 14.01.2001 PS: Schreiben Sie mir ob es geschmeckt hat.....!

Mail to: [zellerberg@gmx.de](mailto:zellerberg@gmx.de)



# Alles über Rindfleisch

## Rinder Nacken (Kamm)



Zu den fleischreichsten und fettärmsten Teilstücken des Vorderviertels gehört der Nacken (Kamm). Er wird ausgelöst und entseht, zu Gulasch und Eintöpfen, als Braten oder zum Schmoren verwendet.

## Rinderfilet



Das heiß begehrte Filetfleisch liegt unter dem Roastbeef. Da die Rückenmuskulatur weniger beansprucht wird, ist das Filet besonders zart und feinfaserig. Aus diesem Stück bereitet man Filetsteaks, Chateaubriand, Tournedo, Mignon und Medaillon, die kleinsten und feinsten Steaks. Die dünne Filetspitze lässt sich, hervorragend für „Boeuf Stroganoff“ und Filetgulasch verwenden.

## Rinderbrust und Querrippe



Die Brustspitze liefert festes, mit Fleischfett überzogenes Fleisch, das sich ausgezeichnet zum Kochen eignet. Es bleibt beim Garen schön saftig, da es kernig und von Fettschichten durchzogen ist. Dieses Fleisch findet gute Verwendung für deftige und kräftige Eintöpfe. Der Brustkern ist stärker durchwachsen als die Brustspitze. Daraus lassen sich köstliche und beliebte Gerichte wie „Labskaus“ zubereiten

## Rindschulter



Aus der Schulter lassen sich schöne Bratenstücke schneiden, z. B. Dicker Bug, Schaufel- und Mittelbugstück sowie das falsche Filet. Dieses Teilstück verdankt seinen Namen der Ähnlichkeit mit dem echten Filet. Es ist weniger kompakt und von feinen Fleischfasern durchzogen. Das falsche Filet lässt sich bestens zur Zubereitung von Spick- und Schmorbraten, aber auch für geschmorte Ragouts, Eintöpfe und Sauerbraten verwenden

Grundsätzlich gilt: Die zartesten Stücke stammen beim Rind von Teilen wie zum Beispiel Rücken und Innenseite der Keule. Je stärker die Muskeln beansprucht werden, um so gröber sind die Fleischfasern. Kurzfaseriges Fleisch benötigt weniger Garzeit als grobfaseriges. Von wesentlicher Bedeutung ist darüber hinaus der Reifeprozess. Denn erst gut abgehangen werden die Teilstücke zart und saftig.