



Karelischer Fleischtopf—Karjalanpaisti

Zutaten

240g Rindergeschnetzeltes
240g Schweinegeschnetzeltes
240g Kalbsgeschnetzeltes
½ Zwiebel
1 TL Instant-Rinderbrühe oder 100 ml Rinderbrühe
1 TL Kartoffelstärke
1 EL Butter
weiße Pfefferkörner
Salz und bunter Pfeffer
Lorbeerblätter
Bohnenkraut

Zubereitung

Butter in einer Pfanne zerlassen und Fleisch darin anbraten. Zwiebeln in Ringe schneiden und ebenfalls kurz mit anbraten.

In einer Auflaufform Fleisch und Zwiebeln mit den Gewürzen mischen (Pfefferkörner grob zerdrücken). 100 ml Rinderbrühe ansetzen und hinzugießen. Fleischtopf zugedeckt ca. 40 Minuten bei 180° im Ofen garen. Dann den Deckel abnehmen und offen zu Ende garen.

Eventuell mit etwas in Wasser angerührter Stärke leicht abbinden. Der Fleischtopf sollte insgesamt ca. 120—150 Minuten garen.

In Finnland werden dazu Pellkartoffeln serviert.



KULINARISCHER KLANG

