

## **Fleisch und Gemüsesoße im Römertopf**

### **Zubereitung:**

- Römertopf einweichen
- Fleisch würzen und in den Römertopf geben
- Zwiebeln, Paprika und Karotten klein schneiden und über das Fleisch geben
- Römertopf in den Ofen stellen
- Wenn das Gemüse weich gedünstet ist aus dem Römertopf nehmen und das Fleisch weiter schmoren lassen.
- Helle Einbrenne herstellen. Das Gemüse hinzufügen, Petersilie, klein geschnittener Speck und Tomaten dazugeben.
- Soße mit Wein, Sahne, Suppengewürz... abschmecken.
- Reis abkochen und die Gemüsesoße darüber gießen.