

Ofenkartoffel/Gemüse mit Brät oder/und Fleischkäse

von Marcel Dürmüller

Mengen für 10 Personen

- 1.0 kg Fleischkäse
- Fleischkäse im Backofen mit 180°C braten, ca. 90'
 - Kalbsbrät als Alternative nach 60' zum Fleischkäse geben. - Fleischmenge je nach Art den EssernInnen anpassen
 - danach:
 - geschnippeltes Gemüse (alles, was noch in der Küche zu finden ist) zusammen mit Olivenöl nach 70' zum Fleischkäse (Kalbsbrät)geben und 20' weiterschmurgeln lassen.
 - würzen....
 - Pommes aus rohen Kartoffeln schnippeln und im Backofen (oder Friteuse) ergänzend zum Backen des Fleisches fertig backen.

2.0 kg Kartoffeln

1.0 kg Tomaten

500 g Zucchini (g)

4.0 Stück Knoblauchzehen

2.0 Stück Zwiebeln

20 g Kräutermischung

20 g Paprika

2.5 dl Olivenöl

10 g Thymian

5.0 g Majoran

500 g Quark

500 g Nature Joghurt