

Sommerlich gefüllter Rindsstotzen mit Baked Potatoe und Sauerrahm



Rezeptsammlung
Inforama,
Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch

Für 4 – 6 Personen / 1 kg Rindsstotzenbraten (Natura-Beef)

Füllung

200 g	Frischkäse (z.B. Cantadou)
1	mittelgrosse Zwiebel
1	Knoblauchzehe
8	getrocknete Tomatenhälften (in Öl eingelegt)
80 g	schwarze Oliven
1	gelbe Peperoni
1 Bund	gemischte Kräuter
1	Ei
	Salz
	Pfeffer

Den Frischkäse und das Ei mit dem kleingeschnittenen Gemüse und Kräutern vermengen und würzen.

Das Fleisch einschneiden, mit der Füllung bestreichen und mit Fleischfaden zusammenbinden. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten gut anbraten. Im Brattopf ohne Deckel im Ofen während ca. 1 Stunde bei 180°C schmoren lassen, bei ausgeschaltetem Ofen ca. ½ Stunde ruhen lassen.

Dazu passt «Baked Potatoe» mit Sauerrahm und Kräutern – eine sommerliche Gaumenfreude!

Gutes Fleisch soll seinen Preis haben. In der Schweiz kann sich fast jedermann und jedefrau Natura-Beef leisten, sofern man nicht nur Entrecôtes und Filets kauft. Zur Illustration listen wir die Ausgaben für das oben aufgeführte Menü auf:

WARENKOSTEN DIESES MENÜS

(erhoben in der Woche 26 bei Coop in Brugg und Ins)

1 kg	Natura-Beef-Stotzenbraten	Fr.	46.00
200 g	Frischkäse	Fr.	4.10
1	Zwiebel	Fr.	-.20
1	Knoblauchzehe	Fr.	-.10
8	getrocknete Tomatenhälften	Fr.	2.00
80 g	Oliven	Fr.	1.30
1	gelbe Peperoni	Fr.	1.35
1 Bund	Kräuter, Gewürze	Fr.	1.00
1	Ei	Fr.	-.50
1 kg	frische Kartoffeln	Fr.	2.95
180 g	Sauerrahm	Fr.	1.35
TOTAL		FR.	60.85

Ergibt für eine gehaltvolle Hauptmahlzeit pro Person Ausgaben von Fr. 10.15 bis 15.20.