

REZEPTE DER **Region**

Spanisch Fricco

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch im heißen Öl rundherum braun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Fleischbrühe angießen, Lorbeerblatt und Nelke hinzufügen und 20 Minuten zugedeckt schmoren.

2. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Ebenfalls in Öl anbraten.

Eine feuerfeste Form mit Deckel einfetten.

3. Fleisch, Kartoffeln und Zwiebeln lagenweise in die Form schichten und mit einer Kartoffelschicht abschließen. Die Kartoffeln dabei salzen und pfeffern. Mit verschlagener saurer Sahne begießen und mit Butterflöckchen belegen.

4. Den Deckel auflegen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 220° C etwa 1 Stunde backen.

5. Das Gericht in der Form servieren.

Dazu schmeckt natürlich auch ein kühles Pils!

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 500 g Gulasch halb und halb
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer, Paprika
- ⅛ l Fleischbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 4 Zwiebeln
- 1 kg Kartoffeln
- ¼ l saure Sahne
- 50 g Butter

Guten Appetit!