

Provencialischer Fleischtopf für 4 Personen

500gr. Lammfleisch
300 gr. Rindfleisch
200 gr. Schweinefleisch
100gr. Räucherspeck
½ l Rotwein
½ Becher Sahne
100 gr schwarze Oliven ohne Kern
30 gr Korinthen
2 Zwiebeln
Knoblauch
Salz
Thymian
1 Eßl. Grüner Pfeffer
Cognac

Das Fleisch in Stücke schneiden, in heißem Fett portionsweise anbraten und in einen großen Bräter geben.

In der Zwischenzeit durchwachsenen Speck, Zwiebeln, Oliven kleingeschnitten, Korinthen und Thymian dazugeben und mitbraten.

Alles in den Topf geben, mit Wein auffüllen und im Backofen bei 200 gr. 1 Stunde oder mehr, nach Fleischqualität, zugedeckt schmoren.

Zum Schluß mit Salz abschmecken, 1 Eßl. Grünen Pfeffer und Sahne dazugeben, mit Cognac abschmecken.