

A photograph of a Saarlouiser Kasematteneintopf, a traditional German stew. The dish is served in a white oval bowl and contains chunks of pork, potatoes, carrots, and green herbs. In the background, there is a wooden cutting board with sliced bread and a glass of beer. An orange circular logo with a chef's hat icon and the text 'Kochen mit Globus' is overlaid on the top right.

**Kochen
mit Globus**


**Saarlouiser
Kasematteneintopf**




Zutaten:

400 g Schweinefleisch	1 Bund Petersilie
400 g Dörrfleisch	1 Bund Schnittlauch
400 g Rindfleisch zum kochen	10 Scheiben Toastbrot
400 g Weißkohl	250 g Sahne
400 g Karotten	100 g Butter
400 g Lauch	Salz, Pfeffer
400 g Sellerie	
400 g Kartoffeln	

*Dazu passt: ein knuspriges Bauernbrot
und ein kaltes Bier*

 10 Personen

 95 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Schweinefleisch, Dörrfleisch und Rindfleisch in Würfel schneiden. Das Gemüse und die Kartoffeln putzen, waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Das Rindfleisch in 5 Liter gesalzenem Wasser aufsetzen und kochen. Nach 15 Min. das Schweine- und Dörrfleisch dazugeben.

Nach weiteren 30 Min. das kleingeschnittene Gemüse, die Kartoffeln und die Sahne hinzufügen. Nochmals ca. 15–20 Min. weiterkochen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Toastbrot in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin anrösten. Petersilie und Schnittlauch fein hacken.

Den Eintopf mit den gerösteten Weißbrotwürfeln und den geschnitten Kräutern servieren.

