

Rotaugen im Topf

Zutaten für 4 Personen: 6-8 Rotaugen

- 2-4 Zwiebeln
- 2-4 Tomaten
- 1 TL Rosenpaprika
- 1 Würfel Fleischbrühe
- 2 rote Paprika
- 50 g Speck
- Salz
- Essig

Zubereitung: Rotaugen schuppen und ausnehmen.

Mit Essig beträufeln und ca. zehn Minuten ziehen lassen.

Danach mit Paprika und Salz würzen.

Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten vierteln.

Speck ausbraten und alles zusammen etwa fünf Minuten dünsten lassen.

Mit der Fleischbrühe ablöschen.

Rotaugen hineingeben und bei 200°C im Backofen 40-50 Minuten garen lassen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln mit einer kräftigen Senfsoße.

Zubereitungszeit: ca. 60 min.