

Jugoslawisches Fleischgericht (Für Backblech mit hohem Rand oder Fettpfanne) **8 - 10 Personen**

2,5 bis 3 kg Kassler (den Knochen auslösen, im Stück belassen)
3 kg Porree (bei viel Abfall evtl. 4 kg)
2,5 kg Gemüsezwiebeln
1,5 kg Fleischtomaten
4 Becher saure Sahne (je 200 g)
4 kl. Dosen oder Gläser geschnittene Champignons (1. Wahl)
750 g durchwachsener Speck (in ganz dünne Scheiben geschnitten)
Knoblauchgewürz
Grillgewürz

Das Kasslerstück im Bratschlauch im Backofen 60 Minuten garen. Backofen vorheizen auf 200 Grad.

Porree putzen, waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden, in Salzwasser weichkochen.

Die geschnittenen Zwiebeln in Margarine in einer Pfanne weich schmoren. Die Champignons dazugeben und mit schmoren. (Erst ziemlich zum Schluss)

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun alles in eine große Form einschichten:

Zuerst kommt der Porree hinein. Darauf das in 1 cm dicke Scheiben geschnittene Fleisch, mit Knoblauchpulver nach Geschmack gewürzt. Darauf das Zwiebelgemisch.

Das Ganze nun mit den Tomatenscheiben bedecken. Darüber die mit dem Grillgewürz pikant abgeschmeckte saure Sahne gießen.

Als letzte Schicht kommt der durchwachsene Speck obenauf.

Nun die Form in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. 60 Minuten garen. Der Speck muss schön knusperig sein.

Dazu gibt es Reis. Man kann auch Brot dazu reichen.