

# Sachsenheimer Herrentopf

---

 [swr.de/landesschau-rp/gut-zu-wissen/essen-trinken/sachsenheimer-herrentopf/-/id=18450086/did=22731556/nid=18450086/124t53j/index.html](https://www.swr.de/landesschau-rp/gut-zu-wissen/essen-trinken/sachsenheimer-herrentopf/-/id=18450086/did=22731556/nid=18450086/124t53j/index.html)

200 g Rindfleisch (aus der Schale)  
200 Schweinefleisch (Filet)  
100g magerer geräucherter Bauch in Scheiben  
200g Bratwurstbrät fein  
½ Liter Fleischbrühe  
¼ Liter frische Sahne  
650 g eingelegte, rote Paprika im Glas  
Salz, Pfeffer  
Rapsöl zum Anbraten  
300g Champignons aus der Dose oder Frische  
2 Eigelb  
2 EL Speisestärke  
3 Haushaltszwiebeln  
1 Bauernbrot



Fleisch würfeln (ca. 2 cm große Stücke oder kleiner) und in Öl kurz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Fleischbrühe ablöschen. Beiseite stellen.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, Bauchspeck würfeln und mit den Zwiebeln in einer Pfanne anbraten, Champignons geviertelt oder in Scheiben geschnitten sowie die Paprika dazugeben, mit andünsten und dann mit der restlichen Fleischbrühe ablöschen. In einen hohen Topf füllen und ggf. mit etwas heißem Wasser noch aufgießen oder Fleischbrühe.

Sahne, kaltes Wasser und Eigelb mit etwas Speisestärke verquirlen und in die Zwiebel-Speckmasse geben, Fleischwürfel dazu und das ganze ca. 20-30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen aus dem Bratwurstbrät mit zwei Teelöffel kleine, ovale Knödel formen und in den Herrentopf geben. Dann Sahne dazugeben und nochmals abschmecken und kurz köcheln lassen, bis alles gar ist. Zum Schluss auf Wunsch mit frischer Petersilie noch garnieren.

Hierzu schmeckt am besten ein frisches Bauernbrot.