



”Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz”

Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände Rheinland-Pfalz



Mein liebstes Rindfleischgericht

Rinderhackfleischpizza

(6 Personen)

1 kg Rinderhackfleisch mit
2 gehackten Zwiebeln und
1 altbackenes Brötchen einweichen und ausdrücken sowie mit
2 Eier vermischen, mit
Salz & Pfeffer abschmecken. Eine Fettpfanne einfetten und die
Hackfleischmasse darauf streichen.

Belag:

250 g Schinkenwürfel in
10 g Butterschmalz anbraten.
3 Zwiebeln in Ringe schneiden, dazugeben.
1 grüne, 1 gelbe, 1 rote würfeln und mit andünsten.
Paprikaschote dazugeben und mit den übrigen Zutaten
1 Dose (ca. 800 ml) Pilze vermischen.

1 Glas (500 ml) Zigeunersoße zum Schluß unterheben, die Masse auf dem
Hackfleischteig verteilen, bei 175 °C ca. 40-45
Minuten backen.

ca. 150 g geriebenem Käse Nach Belieben 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit
bestreuen und überbacken.



Einsenderin:

Christa Schwarz, Miehlen

Tip der Einsenderin:

Beilagen: Baguette, grüner Salat.
Läßt sich gut vorbereiten; sehr herzhafter Geschmack!

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen trockenen Roséwein oder Weißherbst vom Portugieser aus Rheinland-Pfalz.

Tipps der Jury:

- 2-4 Eßl. Semmelbrösel oder Haferflocken dazugeben, dann wird der Teig fester.
- Verwendung von frischen Kräutern wie z. B. Basilikum, Oregano, Rosmarin.