

## **+++** Benediktiner-Eintopf Kloster Einsiedeln

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

400 g **Hackfleisch**  
(Kalb, Rind und Schwein)  
**Bratbutter** zum Braten

im Bratpfopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, wenig Bratbutter begeben

400 g **Lauch**, in feinen Streifen  
3 **Zwiebeln**, fein gehackt

andämpfen

5 dl **Gemüsebouillon**

dazugliessen, Fleisch wieder begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln

150 g **Frischkäse mit Kräutern**  
(z. B. Boursin), in Stücken

begeben, gut mischen

**Dazu passen:** Brot, Hörnli, Kartoffelstock, Salzkartoffeln.

**Pro Person:** 28 g Fett, 25 g Eiweiss, 9 g Kohlenhydrate, 1616 kJ (388 kcal)

Schwyz

