**Schmortopf "Mont Ventoux"**

Der rustikale, französische "Dauerbrenner", gut im Römertopf herzustellen.

**Zutaten für: 8 Personen**

0,5kg mageres Rindergoulasch

0,5kg Lammfleisch (Aus Schulter oder Keule geschnitten)

0,5kg Schweinegoulasch

300g g durchwachsener Speck in Würfeln

5 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln

4 Knoblauchzehen in feine Würfel

100g schwarze, kernlose Oliven

100g grüne kernlose Oliven

2 Tl grüner Pfeffer

frischen Rosmarin und Thymian

1 l Cote de Ventoux oder Cote du Rhone

½ l Sahne

100g ungeschwefelte Korinthen

6 El Öl

0,005 l Cognac

**Zubereitung**

1. Das Fleisch evtl. am Vortag in Rotwein mit Knoblauch, Zwiebeln, Thymian, Majoran und etwas Zitronenschale sowie etwas Zimt einlegen. Den Speck in Streifen oder Würfel schneiden.

2. Fleisch in einem Bratentopf anbraten. Die grob geschnittenen Zwiebeln dazu geben, kurz mitbraten.

3. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. De n Speck und die Zwiebeln dazu geben und mit dem Rotwein, Rosmarin und Thymian, sowie etwas Wasser knapp bedecken. Ca.60 - 80 min. schmoren lassen.

4. Zum Schmorfond die Sahne, die Olivenscheiben, grünen Pfeffer und die eingeweichten Korinthen geben, etwas reduzieren lassen, abschmecken.

5. 2 Gläschen französischem Cognac zugeben. **Achtung: Für Kinder vorher! Etwas abnehmen!**

Dazu passen:

Duftreis, Gnocci`s, Ofenkartoffeln, Teigwaren oder nur krosses Baguette etc. und selbst verständlich ein kühles Glas Cote de Ventoux oder Cote du Rhone

\*\*\*\* lässt sich sehr gut einfrieren.