

# CARNE (FLEISCH) ALLA PIZZAIOLA

---



# REZEPT

## CARNE (FLEISCH) ALLA PIZZAIOLA

### Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Rinderbraten  
500g Kartoffeln  
300g Tomaten  
1 Zwiebel  
½ Tasse Wasser  
Salz  
Oregano  
[Olivenöl dalla mamma](#)  
Pfeffer

### Meine persönliche Weinempfehlung:

[Maria Costanza Rotwein](#) Cantine G. Milazzo aus Sizilien

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in dünne, kleine und runde Scheiben schneiden.

Die Tomaten für ca. 3 Minuten in einen Topf mit kochendem Wasser geben und danach die Schale entfernen.

Als nächstes die Tomaten in Scheiben schneiden.

Nun müssen die Zwiebeln fein geschnitten werden.

Jetzt etwas Olivenöl auf den Boden eines Topfes gießen und dann in **Schichten**:

Zuerst die Kartoffeln, dann das Fleisch, danach die Tomaten mit den fein geschnittenen Zwiebeln, etwas Salz, Oregano und Pfeffer belegen bis die Zutaten verbraucht sind.

Etwas Olivenöl und eine halbe Tasse Wasser dazu geben und den Topf zum kochen bringen.

Nun das ganze auf niedriger Temperatur für ca. 30 Minuten kochen lassen.

*Lass es Dir schmecken! Buon Appetito!*