

Pfundstopf

500 g Schweinegulasch
500 g Rindergulasch
500 g Räucherspeck
300 g Zwiebeln

Soße:

400 g stückige Tomaten
200 g Sahne
250 g Sweet Chili-Soße
250 g Schaschliksoße
Salz, Pfeffer, Chilipulver



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Schweine- und Rindergulasch in den Ofenmeister geben.

Speckwürfel darauf verteilen.

Zwiebeln mit dem kleinen Küchenhobel in Scheiben hobeln und dazu geben.

Für die Soße alle Zutaten miteinander verquirlen und je nach Geschmack noch etwas würzen.

Zum Fleisch geben und alles gut miteinander verrühren.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 2 Stunden** backen.

Evtl. ausgetretene Fettaugen mit einem Löffel abschöpfen und alles gut miteinander verrühren.

Dazu passen Reis, Nudeln oder auch Baguette.