

Pfundstopf

500 g Schweinegulasch
500 g Rindergulasch
500 g Rinderhackfleisch
500 g Bauchspeck, geräuchert
500 g Zwiebeln
250 ml Schaschliksoße
250 ml Chilisoße
400 g passierte Tomaten
400 g stückige Tomaten
250 g Sahne
Salz & Pfeffer
1 Msp. Chilipulver
1 Msp. Cayennepfeffer
optional:
Paprika in Stücken



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

Bauchspeck würfeln, Zwiebeln schälen, halbieren und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 1 in feine Ringe hobeln.

Wer 1-2 Stück Paprika zugeben mag, kann diese in mundgerechte Stücke schneiden.

5,7 l emaillierten gusseisernen Topf mit 2 EL Öl erhitzen, Speckwürfel, Zwiebeln und Hackfleisch darin andünsten.

In der 2 Liter Nixe Schaschliksoße, Chilisoße, passierte und Stückige Tomaten mit Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Cayennepfeffer nach gewünschter Schärfe würzen.

Herd ausschalten, Schweine- und Rindergulasch sowie optional Paprikawürfel und Soße zugeben, alles gut miteinander vermischen und den Topf auflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene auf dem Rost ca. **2 Stunden** garen. **30 min.** vor Garzeitende Deckel abnehmen, alles gut unterrühren und ohne Deckel fertig köcheln lassen.

Dieser Pfundstopf eignet sich perfekt als Partytopf mit Baguette oder Reis.