

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



135 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Portionen

- 500 g Rindergulasch
- 500 g Schweinegulasch
- 500 g Hackfleisch
- 500 g Kassler (oder Räucherspeck)
- 500 g Zwiebeln
- 500 g Paprika (rot)
- 500 g Paprika (grün)
- 800 g gehackte Tomaten
- 500 ml Schaschliksauce
- 200 ml Sahne
- 1 Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Schneide den Kassler in Würfel. Würze das Hackfleisch mit etwas Salz und Pfeffer und forme kleine Bällchen.
2. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in Ringe. Wasche die Paprika und schneide sie in Stücke. Verrühre die gehackten Tomaten mit der Schaschliksauce und der Sahne.
3. Gib alle Zutaten in einen Bräter. Backe den Pfundstopf bei geschlossenem Deckel 2 Stunden bei 200°C Ober-/Unterhitze im Backofen.

Nährwerte pro Portion: 795 kcal | KH 28 g | E 50 g | F 54 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

