

Gulasch-Topf für 20 Personen

Zutaten:

2 kg Schweinegulasch

2 kg Hackfleisch halb und halb

6 Gläser Zigeunersauce

6 Becher Crème fraîche

6 große Karotten

6 Gemüsezwiebeln

2 Stangen Porree

Je 4 rote, grüne und gelbe Paprika

4 Esslöffel Zucker, etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver

Weiterhin wird ein großer Topf oder Pfanne mit Deckel benötigt.

Die Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zigeunersauce und Creme fraiche zusammen zu einer Soße verrühren.

Zwiebeln, Paprika, Karotten schälen und in Streifen schneiden. Den Porree säubern und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Gulasch und Gehacktes mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika würzen und als erste Schicht in den Topf geben.

Nun Zwiebeln, Karotten, Porree und Paprika als zweite Schicht über das Fleisch geben.

Jetzt einen Teil der Soße über das Fleisch und Gemüse geben.

Als weitere Schicht nun wieder Gulasch und Hackfleisch in den Topf geben und den Rest der Soße als letzte Schicht über dem Fleisch verteilen.

Jetzt kommt der Topf mit Deckel für etwa 2 bis 2 1/2 Stunden zum garen in den Backofen.

Als Beilage eignet sich Baguette oder selbstgebackenes Brot.

