

Kilo auf Kilo

oder gemischter Fleischtopf

Rezept für ca. 20 Personen

Zutaten wie folgt in einen Gänsebräter schichten:

- 1 Kg Tomaten (gewürfelt)
- 1 Kg Rindergulasch
- 1 Kg Schweinegulasch
- 1 Kg Rippenspeck (Bauchspeck, evtl. geräuchert)
- 1 Kg Zwiebeln (Ringe)
- 1 Kg Mettwurst oder Kochwurst (in Scheiben geschnitten)
- 1 Kg Gehacktes (kleingezupft)
- 2 kleine Flaschen Schaschliksoße und
- 1 Becher Sahne darüber geben.

Nicht weiter würzen!

Den Bräter mit Alufolie abdecken und im Backofen ca. 2,5 Std. bei 210 °C garen.

dazu Stangenbaguette als Beilage

guten Appetit