

Pfundstopf



Zutaten

500 g Kassler-Nacken
500 g Rinder-Gulasch
500 g Schweine-Gulasch
500 g gestreifter Speck
500 g Zwiebeln
500 g rote Paprika
500 g Mais
500 g Gehacktes
Öl
2 Becher Sahne
2 Flaschen mexikanische
Grillsauce

Zubereitung

Alle Zutaten klein schneiden und der Reihe nach in einen großen Topf geben. Öl in einer Pfanne erhitzen und Gehacktes anbraten. In den Topf geben. Sahne und Sauce mischen, über den Inhalt gießen und das Ganze einmal aufkochen. Bei 200 °C ca. 2 Stunden im vorgeheizten Backofen garen. Nach Präferenz mit Nudeln, Reis oder Baguette servieren.