

Schichttopf mit Fleisch

Für 4 Portionen:

| | | |
|------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 500 g Hackfleisch (gemischt) | Butter | 1 Beutel Zwiebelsuppe |
| 150 g Dörrfleisch | 3 Stk. Zwiebeln (groß) | 250 g Schweinegulasch |
| 250 g Rindergulasch | 300 g Champignons (frisch) | 1 Stk. Paprika (rot) |
| 1 Stk. Paprika (gelb) | 1 Fl Schaschliksauce | 2 Bch. Sahne |

Paprika putzen, aushöhlen und in mundgerechte Stücke schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel in Würfel schneiden. Dörrfleisch ebenfalls in Würfelchen schneiden. Nun wird alles in einen großen, ofenfesten Topf geschichtet (Zwischen jede Schicht kommt etwas Zwiebelsuppenpulver.). Erst das Hackfleisch in etwas zerlassener Butter anbraten und in den Topf geben, dann kommen nacheinander die Champignonscheiben und die Zwiebelwürfel. Dann das Schweinegulasch und das Rindergulasch anbraten und in den Topf schichten. Dann kommen die Dörrfleischwürfel und die Paprikawürfel.

Schaschliksauce mit der Sahne verquirlen und drüber gießen. Den Topf über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schichttopf bei etwa 170 Grad zwei Stunden im Ofen backen lassen.

Ein frisches Baguette dazu reicht völlig als Beilage.

NN am 31. Mai 2023