

Schaschlik-Topf

1 kg Gulasch	2 m.-große Zwiebeln, grob gehackt	150 g Bacon, Scheiben
3 Paprikaschoten	150 ml Fleischbrühe, gewürzt	500 g Ketchup
1 TL Currypulver	1/2 TL Paprikapulver	Knoblauchgranulat
2 EL Öl	Salz, Pfeffer	

Das Öl in einer separaten Pfanne erhitzen. Dann die Fleischwürfel kurz aber scharf von allen Seiten anbraten und in den Keramikeinsatz geben.

In der gleichen Pfanne Speck und Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze wenige Minuten braten. Die Zwiebelmischung ebenfalls in den Topf geben und die Zutaten etwas vermischen. Mit den Paprikastücken möglichst eben abschließen. Aus der Fleischbrühe, Ketchup, Curry, Paprikapulver und Knoblauchgranulat eine dickliche Soße rühren.

Diese gleichmäßig über die Zutaten geben. Abdecken. Die Schmorzeit beträgt auf höchster Stufe 4-5 Stunden, auf mittlerer 6 bis 7.

Wer mag, schmeckt noch mit Salz und Pfeffer ab.

Als Beilage passen zu diesem Gericht Reis, Nudeln oder Pommes.

NN am 13. September 2023