

Schichtgulasch

Für 20 Portionen:

1 kg Tomaten	1 kg Gulasch, Rind	1 kg Gulasch, Schwein
3 Paprikaschoten, rot, grün, gelb	3 Dosen Champignons	1 kg Mett, Thüringer
1 kg Zwiebeln	1 kg Räucherbauch	3 Flaschen Schaschliksoße
3 Becher süße Sahne	2 Becher Schmand	Kräuter

Die Zutaten, wenn nötig, klein schneiden und in der angegebenen Reihenfolge in einen Topf schichten. Schaschliksoße, Sahne und Schmend miteinander vermischen und über den Schichtgulasch geben.

2,5 - 3 Std. bei 200 Grad im Backofen garen.

NN am 18. Januar 2024