

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