

Schaschlik-Topf

Für 4 Personen

50 g Zwiebeln	70 g Bacon	150 g rote Paprikaschoten
150 g gelbe Paprikaschoten	200 g Champignons, frisch	2 EL Sonnenblumenöl
500 g Schweinegulasch	375 ml Wasser	1 Beutel ungar. Gulasch-Gewürz
1 EL Tomatenmark		

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck würfeln. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

In einem Bräter Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Bacon und Zwiebel darin anbraten. Schweinegulasch zugeben und kräftig anbraten. Paprika und Champignons zugeben.

Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Gulasch-Gewürz einrühren und kurz aufkochen. Tomatenmark einrühren. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt 60 Min. schmoren. Dazu schmeckt Reis oder Fladenbrot.

NN am 02. Oktober 2024