

Party-Schlemmertopf

Für 10 Personen:

600 g Zwiebeln	300-400 g Speck	5-6 Mettenden
1,2 kg Schweinegulasch	2 Dosen Tomaten	200 g Schmand
250 g Schlagsahne	Salz, Pfeffer	1 TL getrock. Thymian
frischer Thymian		

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck und Mettenden in dicke Scheiben schneiden. Alles mit Gulasch und Tomaten samt Saft in einen großen Bräter schichten.

Tomaten etwas zerdrücken.

Schmand, Sahne und Ketchup verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Soße über das Fleisch gießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 2 Stunden schmoren.

3 Schlemmertopf in den letzten 30 Minuten offen zu Ende schmoren. Mit Thymian garnieren.

Dazu schmecken Baguette oder Bauernbrot, ein frischer Salat und kühles Bier.

NN am 27. Oktober 2024