

Kilo-Fleisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,2 kg Kasseler, 0,4 kg gemischtes Gulasch, 0,2 kg Fleischwurst, 0,2 kg Dörrfleisch, 0,2 kg Tomaten, 0,4 rote Paprika, 0,4 grüne oder gelbe Paprika, 0,2 kg Zwiebeln, 200 ml Zigeunersoße, 0,4 Becher süße oder saure Sahne.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 220° vorheizen.

Die Zubereitung:

1. Kasseler, Fleischwurst und Dörrfleisch in "Gulaschwürfel" schneiden.
2. Tomaten und Parika häuten und (klein) würfeln.
3. Alle Zutaten in einem Bräter mischen und die Zigeunersoße (Fertigprodukt) unterrühren.
4. Den Bräter zudecken (Deckel oder Alufolie) und für 2 Stunden in den Backofen stellen.
5. Vor dem Servieren ggf. mit Sahne (je nach Geschmack süße oder saure) verfeinern.

Dieses Rezept wird richtig gut, wenn man es für viele Esser (ab zehn Personen aufwärts) zubereitet!