

Pfundstopf nach Omas Art

Zutaten für 8 Portionen

- 500 g Rindergulasch
- 500 g Schweinegulasch
- 500 g Hackfleisch
- 500 g Räucherspeck (oder Kassler)
- 500 g Zwiebeln
- 500 g Paprika (rot)
- 500 g Paprika (grün)
- 800 g Tomaten in Stücken
- 500 ml Schaschlicksauce
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 120 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 135 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide den Speck in Würfel. Ich mache sie genauso groß wie das Gulaschfleisch. Wer keinen Speck mag, kann ihn sich dann einfach aussortieren. Alternativ kannst du aber gleich Kassler verwenden. Das ist weniger fettig.
2. Würze das Hackfleisch mit etwas Salz und Pfeffer und forme kleine Bällchen.
3. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in Ringe. Wasche die Paprika und schneide sie in Stücke.
4. Verrühre die gehackten Tomaten mit der Schaschlicksauce und der Sahne.
5. Gib alle Zutaten in einen Bräter.
6. Backe den Pfundstopf bei geschlossenem Deckel und 200°C Ober-/Unterhitze für 2 Stunden im Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

