

Schaschlik Topf

Für 4 Personen

Zutaten:

- 800g Schweinegulasch
- 4 Zwiebeln
- 250ml Tomatenketchup
- 250ml Gewürzketchup
- 1L Brühe/ Wasser
- 400g Paprika gemischt
- 200g Speck
- Salz & Pfeffer
- 50ml Speiseöl

Zubereitung:

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Speck in dünne Streifen schneiden. Paprika in Rauten schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Speck kurz anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Das Fleisch kurz anbraten. Dann das Ketchup und die Brühe/ Wasser hinzufügen.

Alles bei milder Hitze ca. 1 Std schmoren lassen. Zwiebeln und Paprika hinzufügen und noch ca. 15min schoren. Mit den Gewürzen abschmecken und kurz vor dem servieren dem Speck unterrühren.

Mögliche Beilagen:

Reis