Pfundstopf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Rindergulasch, 500 gr Schweinegulasch, 500 gr Bauchspeck (magerer Speck), 500 gr Mortadella (Fleischwurst), 500 gr gewürztes Schweinegehacktes (vom Metzger), 500 gr Zwiebeln, 500 gr Tomatempaprika (aus dem Glas), 500 gr frische Champignons (vom Markt), 500 gr Gewürzgurken (aus dem Glas), 200 ml Sahne (ungeschlagen), 1 Flasche Schaschliksoße (z. B. von Heinz), nach Belieben: Pfeffer und Thymian.

Die Vorbereitungen:

Bauchspeck, Mortadella und Gewürzgurken in Würfel schneiden, Zwiebeln schälen und würfeln, Champignons putzen und in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in einen großen Bräter geben und mit den Gewürzen würzen. Danach die Sahne und die Schaschliksoße verrühren und über die übrigen Zutaten gießen. Nun den Pfundstopf über Nacht an einem kalten Ort ziehen lassen.
Und am anderen Tag für 2,5 Stunden in den Umluftofen geben, bei eine Einhänghöhe 2 (von unten) bei 190°C braten lassen.