

Pfundsgericht bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Rindergulasch, 500 gr Schweinegulasch, 500 gr Rindergehacktes, 500 gr rote Paprika, 2 Gemüsezwiebeln, 1 kleine Flasche Schaschliksoße, 1 kleine Flasche Mexicosoße.

Die Vorbereitungen:

Die Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden. Die Gemüsezwiebeln in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Den Rindergulasch in einen Bräter geben und salzen und pfeffern. Nun die Hälfte der Paprikastücke. Jetzt den Schweinegulasch zugeben und mit Salz und Paprika würzen. Darauf die restlichen Paprikastücke legen. Das Gehacktes darüber verteilen und salzen und pfeffern. Nun die Zwiebelringe darauf legen und mit Curry würzen. Zum Schluss die Soßen darüber gießen.

Backzeit: 2 Stunden bei 180° - nur mit Deckel garen!