

Schlemmertopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2-2,5 kg Schweinegulasch, 0,5 große Dose Erbsen (ohne Saft), 0,5 großes Glas Kugelmöhren (ohne Saft), 0,5 große Dose Brechbohnen (ohne Saft), 0,5-1 Dose Champignons (ohne Saft), 250 gr Kochschinken, 100 gr süsse Sahne, 100 gr saure Sahne, 0,5 Päckchen Pfeffersoße, 1 Päckchen Rahmsoße, 200 gr geriebenen Käse.

Die Zubereitung:

Fleisch anbraten und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano würzen. Die Hälfte des Fleisches in den Bräter geben. Erbsen, Möhren, Bohnen und Champignons auf das Fleisch geben, dann das restliche Fleisch darüber. Danach den gekochten Schinken auf das Fleisch geben. Die Sahne, saure Sahne, Pfeffersoße und Rahmsoße verrühren und über den Schinken giessen. Dann mit einer Schicht Käse abdecken.

Bei 220°C - 250 °C etwa 1 1/2 bis 2 Stunden braten.