

Schaschliktopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,4 kg Rindergulasch, 0,4 kg Schweinegulasch, 200 gr durchwachsener Speck, 120 gr gemischter frischer Paprika, 80 gr Essiggurken, 0,8 Zehe Knoblauch, 0,4 l Schaschliksoße, 0,4 l süße Sahne, 200 gr Zwiebeln.

Die Vorbereitungen:

Fleisch kleine schneiden, Speck in 2x2cm schneiden, Paprika in Würfel oder Streifen schneiden, Essiggurken klein würfeln, Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch klein hacken.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Kasserolle mit hohem Rand alles der Reihe nach reinlegen.

Obendrauf die Schaschliksoße und anschließend die Sahne draufgeben.

Erst beim Servieren verrühren.

Bei 200° 1 1/2 Stunden mit Deckel und 1 Stunde ohne Deckel