

Eva's Pfundstopf

Rezept für 4-5 Portionen

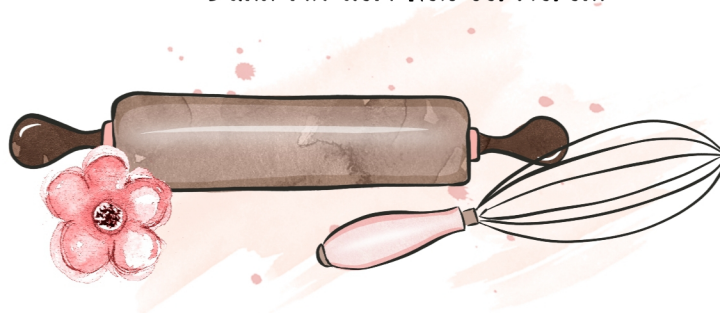
Zutaten

250 g Zwiebeln
250 g Paprika
250 g Rindergulasch
250 g Schweinegulasch
250 g Hackfleisch
250 g Baconwürfel

1 Dose Pizzatomaten
1 Flasche Schaschlick- oder
Mexicansauce
1 Becher Sahne
1.5 Tassen Reis
3 Tassen Wasser
1 TL Salz

Zubereitung

Zwiebeln und Paprika grob würfeln .
Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse vermischen und in den Ofenmeister geben .
Pizzatomaten und Schaschliksauce miteinander verrühren und darüber geben .
Bei 220 Grad Ober/Unterhitze auf den untersten Rost im Backofen stellen .
Im kleinen Zaubermeister 1.5 Tassen Reis mit 3 Tassen Wasser und 1 TL Salz mischen .
Nach 15 Minuten zum Ofenmeister in den Backofen stellen .
Alles 40 Minuten kochen lassen .
Dann den kleinen Zaubermeister aus dem Backofen nehmen und auf die Seite stellen .
Sahne zum Pfundstopf geben und alles einmal umrühren.
Weitere 15 Minuten garen lassen .
Dann mit dem Reis servieren.



Martina
Koch &
Back