



TIMO'S SIT IN-TOPF

Das perfekte Essen
für Family and Friends

Serviervorschlag



Timo Hinkelmanns
KREATIVE KÜCHE



Alles und noch viel mehr.



Timo Hinkelmanns
KREATIVE KÜCHE

TIMO'S SIT IN-TOPF

Das perfekte Essen für Family and Friends

ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 400g Rindergulasch
- 400g Schweinegulasch
- 400g Hackfleisch gemischt
- 250g Räucherspeck durchwachsen
- 400g Zwiebeln in halbe Ringe geschnitten
- 400g gelbe Paprika in Würfel geschnitten
- 400g rote Paprika in Würfel geschnitten
- 250g Sahne
- 250ml ChilisaUCE
- 250ml Schaschlik-Sauce
- 600g gestückelte Tomaten
- 2 EL Rapsöl
- Petersilie zum Garnieren,
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

 **VORBEREITUNG**  **10 Minuten**
 **ZUBEREITUNG**  **190 Minuten**

1. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.
2. **Speck** in Würfel schneiden. Die **Paprika** würfeln und die **Zwiebeln** in halbe Ringe schneiden.
3. Jetzt die 2 EL **Rapsöl** im Bräter auf dem Herd erhitzen, den **Räucherspeck**, **Zwiebeln** und das **Hackfleisch** 3-4 min bei mittelhoher Hitze anbraten.
4. Während die Hackmasse anbrät, in einer Schüssel die **gestückelten Tomaten**, die **ChilisaUCE**, die **Schaschlik-Sauce** und die **Sahne** miteinander vermengen und mit **Salz**, **Pfeffer** und etwas **Cayennepfeffer** abschmecken.
4. Das **Rindergulasch** und das **Schweinegulasch**, die **Paprika** und die **Sauce** in den Bräter geben. Den Herd sofort ausstellen und alles miteinander verrühren. Jetzt den Deckel drauf und 2 Std. bei mittlerer Hitze garen lassen.
5. Alle 30 Minuten alles nochmal umrühren.

Jetzt könnt ihr reinhauen - frisches Brot oder Baguette passt mega dazu!



Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

1277 kcal
79,5 g Eiweiß

87,2 g Fett
56,9 g Kohlenhydrate