

Dutch Oven – Pfundstopf à la Gerlinde

Zutaten

- 1 Pfund Kasselernack
- 1 Pfund Hackfleisch gemischt
- 1 Pfund Rindergulasch
- 1 Pfund Schweineschnitzel
- 1 Pfund durchwachsenen Speck
- 1 Pfund Zwiebeln
- 3 Paprikaschoten
- 3 Becher Sahne
- 1 Flasche Chilisoße
- 2 Teelöffel Paprikapulver
- 2 Teelöffel Knoblauchgranulat
- 2 Teelöffel schwarzen Pfeffer
- 2 Teelöffel Meersalz
- 500 ml passierte Tomaten

Zubereitung

1. Das Fleisch und die Zwiebeln werden klein geschnitten. Das Hackfleisch wird in Kastanien große Klößchen geformt.



2. Die klein geschnittenen Zutaten werden vorsichtig in den Dutch Oven gegeben. Anschließend werden die Chilisoße, die Sahne und die Gewürze dazu gegeben.



3. Nach ca. 3 Stunden ist der Pfundstopf à la Gerlinde fertig. Dieser kann mit Brot, Reis oder Kartoffeln gegessen werden.

