

# Pfundstopf

## Zutaten für ca. 8 Personen

1 große Dose Tomaten

je 500g Rindfleisch, Fleischwurst, Mett, Zwiebelringe, mit Curry gewürztes Putenfleisch, magerer Speck

1 grüne Paprika in groben Stücken

1 Flasche Mexikosauce

1 Flasche Schaschliksauce

1 Becher süße Sahne

ggf. 1 Dose Champignons

## Zubereitung

Die Saucen und Sahne mischen.

Das Fleisch in mundgerechte Stücke (Gulaschgröße) schneiden. Mett zu kleinen Bällchen formen.

Fleisch roh in einen Bräter geben und durchmischen. Sauce (und Pilze) darüber gießen und im Backofen im geschlossenen Topf bei 220 Grad ca. 2 1/2 Stunden schmoren.

Läßt sich gut warm machen und taugt wegen seiner Deftigkeit auch gut für Feiern. Schnell und einfach macht es viele Leute satt und während es gart, kann der Rest vorbereitet werden.