Pfundstopf aus dem Ofen

Für 4 Portionen :

1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb	3 Zwiebeln
250 g gem. Hackfleisch	250 g Rindergulasch	250 g Schweinegulasch
250 g Bacon, gewürfelt	400 g gehackte Tomaten	100 g Schmand
100 ml Schaschlik-Soße	100 ml Rinderbrühe	Salz, Pfeffer
Paprikapulver		

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gegebenenfalls einen Bräter oder gusseisernen Topf einfetten.

Paprika waschen, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Dann das geschnittene Gemüse in den Topf geben.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Anschließend gut durchkneten und kleine Bällchen daraus formen. Dann die Hackfleischbällchen mit in den Topf geben.

Rinder-, Schweine-Gulasch und Speckwürfel dazugeben.

Gehackte Tomaten, Sahne, Schaschlik-Sauce und Fleischbrühe dazugeben.

Alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Vorsichtig vermengen. Anschließend den Pfundstopf für etwa 2 Stunden mit Deckel im Ofen garen. Alle 30-45 Minuten den Pfundstopf umrühren, damit nichts anbrennt.

Tipps:

Als Gemüse-Zutaten bieten sich Sellerie, Karotten, Tomaten, Mais und Pilze an.

Alternativ zu Hackfleisch eignen sich Mettenden, Knacker, Kabanossi oder Salami.

Als Soße eignen sich auch BBQ- und Paprika-Soße.

Als Beilagen seien Kartoffeln, Petersilien-Kartoffeln, Spätzle, Laugenstangen, Eiweißbrötchen, Baquette empfohlen.

NN am 19. September 2025