

Party - Schichtgulasch

Für 20 Portionen

1 kg Tomaten	1 kg Gulasch, Rind	1 kg Gulasch, Schwein
3 Paprikaschoten	3 Dosen Champignons	1 kg Mett, thüringer
1 kg Zwiebeln	1 kg Räucherbauch	3 Flaschen Schaschliksoße
3 Becher süße Sahne	2 Becher Crème-fraîche	

Die Zutaten, wenn nötig, klein schneiden und in der angegebenen Reihenfolge in einen Topf schichten. Schaschliksoße, Sahne und Creme fraîche miteinander vermischen, über den Schichtgulasch geben und 2,5 - 3 Stunden bei 200 Grad im Backofen garen.

NN am 10. November 2025