



# Halb Pfundstopf

aus der emaillierten gusseisernen Pfanne

## Das brauchst du dafür:

- 250 g Kassler
- 250 g Schweinegulasch
- 250 g Rindergulasch
- 250 g Speck
- 250 g gem. Hackfleisch
- 250 g Zwiebeln
- 250 ml Sahne
- 250 g Paprika gemischt
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Dose ganze Tomaten
- 1 Flasche ( ca. 125 ml ) Barbecue Sauce rauchig süß
- 1 Flasche ( ca. 125 ml ) Barbecue Sauce Sweet Chilli
- 1 EL Griechisches Olivenöl
- 1 TL Smoky Paprika
- 1 TL Mexiko Mex
- 1 TL Knobi Genuss Salz
- 1 TL Regenbogen Pfeffer

## So wird's gemacht:

- **Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.**
- Zwiebeln und Paprika in grobe Würfel schneiden.
- Den Bräter leicht einfetten.
- Das Gulasch und den Speck in den Bräter geben.
- Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Mexico Mex würzen und kleine Bällchen formen und in den Bräter legen.
- Zwiebeln, Paprika und ganze Tomaten ebenfalls einschichten.

**Soße:** In der großen Nixe die gehackten Tomaten, Sahne, BBQ Saucen und Gewürze verrühren und ebenfalls in den Bräter geben.

- Halb Pfundstopf mit dem Deckel verschließen.
- Im Backofen **2,5-3 Stunden** garen.
- **30 Minuten** vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und weiter garen.
- Nach der Garzeit den Topf aus dem Backofen nehmen und den Halbpfundstopf vermischen. Mit Brot, Baguette , Reis oder Nudeln servieren.

*Dieser Halb Pfundstopf kann auch als Pfundstopf mit der doppelten Menge gemacht werden , dazu eignet sich hervorragend der 5,7 Liter gusseisernen Topf. Dieses Partyrezept kann auch super schon am Vortrag zubereitet werden.*