

Fünf-Pfund-Pfanne

Fleisch-Gerichte

Zutaten (10 Personen)

- » 500g Schweineschulter
- » 500g Kasseler
- » 500g Rinderbraten
- » 500g Schinkenspeck
- » 500g Zwiebel(n)
- » 2 Gläser Tomaten-Paprika
- » 2 Dosen Champignons
- » 1 Flasche Chilisoße
- » 1 Flasche Curry-Soße
- » 2 Becher Saure Sahne

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

über 20€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Das Fleisch und das Gemüse in kleine Würfel schneiden und auf einem Backblech verteilen. Mit Chili-Soße, Curry-Soße und saurer Sahne bedecken. Das Ganze über Nacht abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Die Fünf-Pfund-Pfanne 2 Stunden bei 175°C abgedeckt im Ofen garen. Dazu schmeckt Reis oder Brot.

angelegt am: 05.11.2006

Rezept-Nr: 2164

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke