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