



Schwabes

Rezeptideen

Schlemmertopf

Zutaten für 4 Personen:

- 250g Gulasch (ihrer Wahl)
- 250g gemischtes Hackfleisch
- 250g Kassler, 250g Dürrfleisch
- 250g Möhren
- 250g grüne Paprika
- 250g Zwiebeln (oder eine dicke Gemüsezwiebel)
- 250g Tomaten oder eine Dose Tomaten mit Brühe
- 2 Becher Sahne
- **Schwabes Schlemmertopf-Gewürz.**

Zubereitung:

Alle Zutaten würfeln, mit 3 –4 EL **Schwabes Schlemmertopf-Gewürz** gut durchmischen.

Über Nacht im Kühlschrank zugedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag die Sahne hinzufügen, nochmals gut durchmischen und bei 200° Grad 1 ½ Stunden im Backofen zugedeckt garen.

Sie können dieses Gericht hervorragend in einem speziellen Schlemmer- oder Römertopf, aber auch in einem normalen Schmortopf zubereiten.

Dazu passen Nudeln oder Spätzle.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!