

Schaschliktopf

für 8 Personen

1,5 kg Schweinegulasch
600 gr. Geräucherter Bauch (klein würfeln)
500 gr. Zwiebeln (in Scheiben schneiden)
4-5 Stck. Paprikaschoten (in streifen schneiden)
alles in einen Bräter geben.
8 Essl. Öl, Salz, Pfeffer und Schaschlikgewürz hinzugeben und über Nacht ziehen lassen.
Am nächsten Tag das verbliebene Öl abgießen, vor der Zubereitung der Soße.

Für die Soße:

1 Flasche Heinz-Ketchup oder
1 Dose Tomatenstücke + Ketchup(500ml)
2 Flaschen Unox-Schaschliksoße

die Soße über das Fleisch im Bräter gießen und vermischen.
Bei 200 C° ca. 75 Min. im geschlossenen Topf garen

Beilage: Reis und Salate

Lecker !!!