

Pfundstopf aus dem FT9

Zutaten:

- 500 g Tomaten
- 500 g Gemüsezwiebeln
- 500 g Paprika
- 500 g Schweinebauch
- 500 g Kassler
- 500 g Hackfleisch halb&halb
- 500 g Gulasch gemischt
- 600 ml Sahne
- 400 ml Terrys Maple Leaf Bourbon BBQ Sauce (siehe Saucen)
- 1 EL Salz

Alle Zutaten in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Tomaten kommen zuerst in den Dutch dann das Gulasch, Paprika, Schweinebauch, Zwiebeln und das Kassler.

Aus dem Hack habe ich kleine Buletten gemacht.

Die Sahne mit der BBQ Sauce und dem Salz vermischen und obendrüber verteilen.

Nach ca. 3 Stunden bei 150 Grad oben und 10 unten ist der Pfundstopf fertig.

