

Vogel's Rezeptbox

Schaschliktopf



Zubereitung

Alle Zutaten in große Stücke schneiden. Zwiebeln und Speck in einem großen Bräter ordentlich anbraten.

Zwiebeln und Speck auf den Bräterdeckel geben und Fleisch von allen Seiten anbraten.

Gemüse und Zwiebel/Speck zugeben.

175 ml Wasser, Zigeunersoße, Ketchup und Gewürze zugeben und in dem geschlossenen Bräter für 1,5 Stunden bei 200° auf der untersten Schiene in den Ofen.

Dazu Nudeln, Reis oder Baguette.

Zutaten für 4 Personen

500 g [Schweinefleisch, in Würfeln](#)

250 g Bacon, (oder Bauchspeck)

3 Paprikaschote(n), bunte

2 [Zwiebel\(n\)](#)

1 [Zucchini](#)

250 g [Champignons](#)

2 Flaschen Sauce (Zigeunersoße)

100 ml Tomatenketchup 175 ml [Wasser](#)

Salz und Pfeffer Currypulver