



# Pfundstopf

für 10 Personen

## ZUTATEN

- 500 g Rindfleisch
- 500 g Schweinefleisch
- 500 g Kasslerfleisch
- 500 g Hackfleisch
- 500 g Zwiebeln
- 500 g Paprikaschoten
- 1 Dose Geschälte Tomaten
- 150 ml Paprikasauce
- 300 ml Brühe
- n.B. Baguette

## ZUBEREITUNG

1. Das ganze Fleisch würfeln
2. Zuerst die geschälten Tomaten, dann das Fleisch in einen Bräter geben
3. Paprika würfeln und in den Bräter geben
4. Die Paprikasauce und die Brühe über das Fleisch geben
5. Dann ca. 2 Stunden bei 200°C in den Backofen



Idee: Dazu schmeckt frisches Baguette wunderbar.

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!  
Senden Sie es an: [werbung\\_media@bsd-nstob.de](mailto:werbung_media@bsd-nstob.de)



**SPENDE  
BLUT**   
BEIM ROTEN KREUZ