

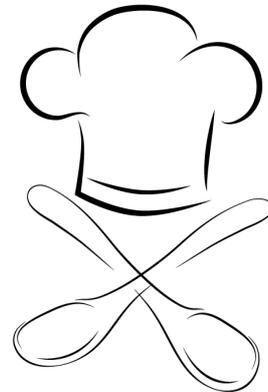


Unsere Rezeptempfehlung:

Hirtentopf (5-6 Personen)

Zutaten:

1kg	Schweinelachs
2 gr.	Zwiebeln
1 kl. Dose	Erbsen
1 kl. Dose	Pilze in Scheiben
1 kl. Glas	Paprikastreifen
1 kl. Glas	Zigeunersoße
1 kl. Dose	Brechbohnen
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und würzen, Zwiebeln hacken. Das Fleisch mit den anderen Zutaten in einen Braten- oder Römertopf schichten. Zum Schluss die Zigeunersoße drübergießen. Nicht umrühren! Den Topf mit Deckel in den Backofen stellen.

Backen: 220°C, ca. 90-120 min.

Dazu kann man Reis, Nudeln oder Baguette reichen.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Udo*