



# Schwabes

# Rezeptideen

## Schlemmertopf

### Zutaten für 4-6 Personen:

- 250g Gulasch (ihrer Wahl)
- 250g gemischtes Hackfleisch
- 250g Kassler
- 250g Dürrfleisch
- 250g Möhren
- 250g grüne Paprika
- 250g Zwiebeln (oder eine dicke Gemüsezwiebel)
- 250g Tomaten oder eine Dose Tomaten mit Brühe
- 2 Becher Sahne
- *Schwabes Schlemmertopf - Gewürz.*

### Zubereitung:

Alle Zutaten würfeln, mit 3 –4 EL *Schwabes Schlemmertopf - Gewürz* gut durchmischen.

Über Nacht im Kühlschrank zugedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag die Sahne hinzufügen, nochmals gut durchmischen und bei 200° C 1 ½ Stunden im Backofen zugedeckt garen.

Sie können dieses Gericht hervorragend in einem speziellen Schlemmer- oder Römertopf, aber auch in einem normalen Schmortopf zubereiten.

Dazu empfehlen wir Baguette und ein gutes Pils.

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*