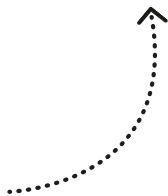


Pfundstopf



Zutaten

- 500 g Rindergulasch
- 500 g Schweinegulasch
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 175 g Räucherspeck, durchwachsen
- 500 g Zwiebeln (entspricht ca 8 Zwiebeln)
- 500 g Paprika, rot
- 500 g Paprika, gelb
- 250 g Sahne
- 250 ml Chilisoße



Zubereitung:

Make it lecker

1. Die Zwiebeln mit dem Super Hacker fein hacken, die Paprika in kleine Würfel schneiden.
 2. Den Räucherspeck in ebenfalls kleine Würfel schneiden und im 7,8 Liter Brilliance Topf mit dem Olivenöl auslassen und die gehackten Zwiebeln darin anschwitzen. Anschließend das Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten. Nun die in mundgerechte Stücke geschnittenen Gulaschstücke zugeben und ebenfalls anbraten. Alles mit den Gewürzen und den Chiliflocken kräftig würzen.
 3. Die Soßen einfüllen und die gehackten Tomaten in den Topf geben. Zum Schluss die Sahne unterrühren und kurz aufkochen lassen. Nun bei schwacher Hitze ca 1 Stunde köcheln lassen.
 4. Am besten schmeckt die Suppe, wenn sie am Vortag gekocht und am nächsten Tag gegessen wird. Dann ist sie schön durchgezogen.
 5. Vor dem Servieren mit frischem Thymian bestreuen.
- Dazu passt frisches Baguette.