



Pfundstopf

PartyKlassiker

Die Zutaten:

- 500g Rindfleisch (z.B. Schulter oder Oberschale)
- 500g Schweinefleisch (z.B. Oberschale)
- 500g Hackfleisch (halb und halb)
- 500g durchwachsener Speck
- 500g Zwiebeln
- 500g Paprika
- 500g passierte Tomaten
- 500 ml Zigeunersauce
- Salz, Pfeffer

Die Zubereitung vom Pfundstopf:

- Das Rind- und Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in 4-5 cm große Stücke schneiden.
- Hackfleisch durch den Wolf lassen bzw. bereit stellen.
- Den durchwachsenen Speck von der Schwarte befreien und entweder in Würfel schneiden oder durch die grobe Scheibe vom Fleischwolf geben.
- Zwiebeln schälen und grob würfeln.
- Paprikaschoten waschen, abtrocknen und putzen. Danach in grobe Streifen oder Würfel schneiden.
- Zum garen benötigt man entweder einen gewässerten Römertopf oder eine Auflaufform.
- Die Fleischwürfel, die Speckstücke, Zwiebeln und Paprikastücke in die Form geben mit wenig Salz und Pfeffer würzen und durchmischen.
- Das Hackfleisch entweder zu kleine Kugeln formen oder einfach zupfen und in die Form geben.
- Zigeunersauce und die passierte Paprika mischen und über die Zutaten geben.
- Bei 200°C Ober-/ Unterhitze oder 180°C Umluft in den kalten Backofen geben und für ca. 2,5 Stunden garen.



Tipps:

- Die Schwarte vom durchwachsenen Speck kann man einfrieren und einfach im nächsten Eintopf geben und mit kochen.
- Im Römertopf gare ich den Pfundstopf die ersten 1,5 Stunden mit Deckel – anschließend ohne.
- Sollte das Gericht in der Auflaufform zu schnell oben trocken bzw. dunkel werden, die Form einfach mit Aluminiumfolie abdecken.
- Der Pfundstopf ist sehr abwechslungsreich. Man kann ihn prima variieren. Zum Beispiel mit Mais oder Bohnen. Wenn man ihn ohne Schweinefleisch machen möchte kann man diese durch Geflügelbrust ersetzen.
- Der wichtigste Tipp ist aber dieser: „Kann man gut vorbereiten!“

Prima als Beilage dazu:
[Bosnisches Fladenbrot Lepinje](#)



QR-Code scannen und Video schauen!

