Stephans und Ralfs schönste Rezepte

GULASCHSUPPE DOSENGERICHT

Für ca.12 Personen

Wenn es für die Gäste einmal wenig Arbeit machen soll

The state of the state control of the state	
Zutaten:	Anleitung:
1 kg Dosen Tomaten	Zutaten in einer Bratpfanne
2 kg Rindfleisch	schichten
1 kg Rippenspeck	
1 kg Kochwurst	
1 kg Zwiebeln	
1 kg Paprika	
1 kg Gehacktes	
1 Flasche Schaschliksoße	Schaschliksoße und Sahne
1 Becher süße Sahne	mischen und über dem Fleisch
	verteilen.
	Bei 220°C Ober- und Unterhitze
	Im Backofen braten Deckel nicht
	auf die Pfanne legen, nicht
	rühren
	Backzeit ca. 90 – 120 min.