



Gewürze Schwabe

Puszta-Topf

Zutaten für vier Personen:

500 g Schweinefleisch, 500 g Rindfleisch, 250 g Dürffleisch,

4 Landjäger, 500 g Tomaten, 500 g grüner Paprika,

500 g Zwiebeln, 500 ml Ketchup, Schwabe's Puszta-Topf-Gewürz.

Zubereitung:

Schweine-, Rind- und Dürffleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden und mit dem Fleisch anbraten. Tomaten und Paprika achteln und mit dem Fleisch, Ketchup und ca. 4-6 Eßl. Puszta -Topf-Gewürz vermischen. Alles ca. 2 Stunden bei 200 Grad im geschlossenen Topf im Backofen garen.

Als Beilage eignen sich Reis oder Nudeln.