

# **Schaschliktopf**

## **Rezept für 4 Personen**

### *Zutaten:*

- **500 g Schweinefleisch, in Würfeln**
- **250 g Bacon, oder Bauchspeck**
- **3 bunte Paprikaschoten**
- **1 Zwiebel**
- **1 Zucchini**
- **250 g Champignons**
- **2 Flaschen Zigeunersoße**
- **100 ml Tomatenketchup**
- **175 ml Wasser**
- **Salz und Pfeffer**
- **Currypulver**

### *Zubereitung:*

**Alle Zutaten in große Stücke schneiden. Zwiebel und Speck in einem großen Bräter ordentlich anbraten, danach auf den Bräterdeckel geben und das Fleisch von allen Seiten anbraten.**

**Gemüse, Zwiebeln und Speck zugeben. 175 ml Wasser, Zigeunersoße, Ketchup und Gewürze zugeben und in dem geschlossenen Bräter für 1,5 Stunden bei 200° C auf der untersten Schiene in den Ofen.**

**Dazu passen Nudeln, Reis oder Baguette**