

Pfundstopf aus dem Dutch Oven



500 g Tomaten, in Mundgerechte
Stücke geschnitten



je 500 g Schweine- und Rindergulasch



je 500 g rote u. gelbe Paprika grob
gewürfelt



500 g Bauchfleisch in Stücken



500 g grob gehackte Zwiebeln



500 g Kassler gewürfelt



500 g Hackfleisch halb und halb



400 ml BBQ-Soße nach Wahl und
3 Becher Sahne verrühren und
drüber gießen nicht umrühren



18 Briketts oben und 9 unten, bei
Bedarf nachlegen
ca. 2,5 – 3 Std.