

**Wohlschmeckendes „Fleischgericht“ von Heidi Hobbie  
(Mengenangabe für ca. 8-10 Personen) :**

- 1 Kg Rindergulasch ( klein gewürfelt )**
- 1 Kg Paprika ( rot und grün ) würfeln**
- 1 Kg Zwiebeln würfeln**
- 1 Kg Schweinegulasch ( klein gewürfelt )**
- 1 Kg gestreiften – geräucherten Speck, würfeln**
- 1 Kg Hackepeter ( gewürzt )**
- 1 Liter Curryketchup ( je nach Geschmack scharf oder mild )**

**Alle Zutaten in der o.g. Reihenfolge ( ! ) in einen Bräter schichten, anschließend 1000 ml Curry-Ketchup über die Masse gleichmäßig verteilen. Den Bräter mit Alufolie gut abdecken und eine Stunde bei 200 Grad im Backofen garen.**

**Danach Alufolie löffern ( mit Gabel oder Stricknadel o.ä. ) und nochmals 1 Stunde bei 200 Grad im Backofen ziehen lassen.**

**Vor dem Servieren alles leicht umrühren.**

**Dazu passt Reis, Schnittchenbrot oder Baguette und Salate.**

**Guten Appetit.**