

Minuten - Schaschliktopf

500 g Schweinefleisch, in Würfeln
250 g Bacon, (oder Bauchspeck)
3 Paprikaschote(n), bunte
2 Zwiebel(n)
1 Zucchini
250 Champignons
2 Flaschen Sauce (Zigeunersoße)
100 ml Tomatenketchup
175 ml Wasser
Salz und Pfeffer
Currypulver

Zubereitung

Alle Zutaten in große Stücke schneiden. Zwiebeln und Speck in einem großen Bräter ordentlich anbraten. Zwiebeln und Speck auf den Bräterdeckel geben und Fleisch von allen Seiten anbraten. Gemüse und Zwiebel/Speck zugeben. 175 ml Wasser, Zigeunersoße, Ketchup und Gewürze zugeben und in dem geschlossenen Bräter für 1,5 Stunden bei 200° auf der untersten Schiene in den Ofen.

Dazu Nudeln, Reis oder Baguette.