

Rezeptvorschlag

Spicy's Feuertopf

Zutaten (für 4 Portionen)

500 g	Schnitzfleisch
5 EL	Öl
2	Paprikaschoten, rot
1	Paprikaschote, grün
1	Paprikaschote, gelb
3	Zwiebeln
1 Dose	Champignons
1 Dose	Ananas, Stücke mit Saft
200 ml	Brühe
2 TL	Spicy Feuer & Flamme
3 EL	Tomatenmark
600 ml	Gemüsebrühe
1 Becher	Schmand
Salz, Pfeffer und Zucker	

Zubereitung

Fleisch in Öl anbraten, Zwiebeln klein schneiden und kurz anbraten. Paprika in Streifen schneiden, dann mit den Zwiebeln zum Fleisch geben und etwa 10 Minuten mitschmoren. Champignons, Ananasstücke, Tomatenmark und Gemüsebrühe hinzugeben, alles ca. 15 min. schmoren. Mit Spicy's Feuer & Flamme und den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss nur noch den Schmand unterrühren.

Mit Reis und/oder Weißbrot servieren.

Guten Appetit!