

Party Gulasch

Rezept für 20 Personen

- 1 kg Rindergulasch
- 1 kg Schweinegulasch
- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 1 kg Dörrfleisch
- 1 kg Fleischwurst
- 1 kg Zwiebeln
- 1 kg Tomaten
- 1 kg rote und grüne Paprika
- 2-3 Dosen Champignons
- 2-4 Gläser Schaschliksoße (



Der Reihenfolge (wie angegeben) übereinanderschichten (ausgenommen der Champignons).

Deckel darüber geben und 3 ½ Stunden im Backofen bei 250°C, d.h. nach 2 Stunden auf 200°C zurückschalten, garen.

Nach 2 Stunden alles einmal umrühren.

Die Champignons eine ½ Stunde vor Ende der Garzeit zufügen und mit schmoren lassen.