

# Zigeunertopf

**Köstlich, würziger Fleischtopf! Lässt sich gut vorbereiten!**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei**



Für etwa 8 Personen

250g Hackfleisch gemischt

250g Schweinefleisch

250g Rindfleisch

250g geräucherter Schweinebauch

250g Paprika rot

250g Zwiebeln

2 Flaschen Zigeunersauce (z.B. Zwergenwiese)

250ml Wasser

Salz

Pfeffer

1. Schweinefleisch, Rindfleisch und Schweinebauch in Würfel schneiden
2. Paprika und Zwiebel ebenfalls grob würfeln.
3. In eine Bräterform zuerst das rohe Hackfleisch verteilen, dann alle weiteren Zutaten der Reihe nach einschichten.
4. Den Bräter mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 1,5 – 2 Stunden garen.
5. Den fertigen Zigeunertopf einmal durchrühren und mit glutenfreiem Baguette servieren.