

Kassler mit „Pfiff“ (20-25 Pers.)

- Ca. 8 kg Kassler
- Kassler $1\frac{1}{2}$ - 2 Std., im Backofen garen.
- auswählen lassen, in Scheiben schneiden und in einem Bräter schichten.
- 3 rote Paprika
- 3 grüne Paprika
- 3 Zwiebeln } fleischschneiden
- 4 Becher süße Sahne
- 4 Becher Sauwand
- 2-3 Pck. Kräuterrahmsuppe
- Salz, Pfeffer, Tonerde nach Geschmack
- wischen und über das Kassler gießen.
- Ca. 1 Std. bei 200° Grad backen!

„Fleischtopf“ (10 Personen)

- Zutaten: 2 kg Schweinebauchbraten
250g Dorfleisch (in Würfel schneiden)
500g Champignons
- 2 Becher süße Sahne + 2 Becher Sauwand
2 Pck. Rahmbratensoße, 750g Zwiebeln
- Zubereitung:
Fleisch in dünne Streifen schneiden, salzen, pfeffern und anbraten. In einem Bräter geben. Zwiebel und Dorfleisch anbraten
Rahmbratensoße heißt in Sauwand + Sahne einrühren. Zwiebeln, Dorfleisch + Sahne über das Fleisch gießen. Das Fleisch soll mit Sahne bedeckt sein. Das Ganze über Nacht in den Kühlschrank stellen, am nächsten Tag die Pilze zugeben und bei 180° Grad ca. $1\frac{1}{2}$ Std. backen im geschlossenen Bräter.