



Räuberschnitzeltopf

Backofen: 230° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 60 min
Zubehör: Ofenmeister

Zutaten:

700 - 800 g Hähnchengeschnetzeltes
2 Dosen Champignons
1/2 roter Paprika
125 g Baconstreifen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Rapsöl
150 g Wasser
1-2 TL Rinderbrühepulver
50 g Tomatenmark
100 g Sweet Chilli Soße
200 g Schmand
100 g Sahne
30 g Speisestärke

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Ofenmeister muss nicht gefettet werden.

Geschnetzeltes salzen, pfeffern und in den Ofenmeister legen.

Champignons abtropfen lassen, Paprika in Streifen schneiden.
Beides zusammen mit den Baconstreifen auf dem Fleisch verteilen.

Zwiebel und Knoblauch schälen. 5 sek / Stufe 5 zerkleinern,
nach unten schieben und mit dem Öl 3 min / Varoma / Stufe 1 andünsten.

Wasser, Rinderbrühe, Tomatenmark, Sweet Chilli Soße, Schmand und Sahne zugeben und 7 min / 100° C / Stufe 2 aufkochen.

Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, zugeben und 20 sek / Stufe 4 unterrühren.

Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Soße über das Fleisch und Gemüse geben und gut untermischen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 60 min mit Deckel garen.

