



## **JÄGER HACKFLEISCH PARTYTOPF**

### **Zutaten: (für 4 Personen)**

- 1kg Hackfleisch
- 500g Kartoffeln
- 4 Stück Wiener
- 2 rote Zwiebeln
- Nach Belieben Knoblauch
- 400g Champignons
- 1,75l Brühe
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Becher Sahne
- Bärenschiss Rub vom BBQ-Bär

### **Zubereitungszeit**

30 Minuten

### **Benutztes Equipment:**

- DO Gastisch von BBQ-Toro
- Kazan von BBQ Toro



### **Zubereitung:**

- Champignons, Zwiebeln und Knoblauch im heißen Dutch Oven anbraten, dann wieder herausnehmen
- Hackfleisch krümelig anbraten und mit dem Bärenschiss würzen dann die Wiener hinzu geben und mit anbraten.
- Champignons wieder hinzufügen, dann Petersilie hinzugeben und alles mit Brühe aufgießen.
- Die Kartoffeln in den Topf geben und alles bei niedriger Hitze für 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln die gewünschte Garstufe haben.
- Zuletzt die Sahne unterrühren und alles ggf. abschmecken