



## **JÄGER FLEISCH TOPF**

### **Zutaten: für 3 - 4 Personen**

- 300g Schweinerücken
- 250g Schweinefilet
- 250g Putensteak
- 3 Paar Bratwürste
- 300g Champignons
- 400g Spätzle Nudeln (vorgekocht)
- 2 Zwiebeln
- 100ml Sahne
- 100ml Weinbrand
- 800ml Bratenjus bzw. Bratensaft
- Salz u. Pfeffer

### **Zubereitungszeit**

Ca. 20 Minuten

### **Benutztes Equipment:**

- DO Gastisch von BBQ-Toro
- DO6 von BBQ-Toro



### **Zubereitung:**

- Im heißen Dutch Oven mit etwas Öl die klein geschnittenen Bratwürste braun anbraten.
- Klein geschnetzelttes Fleisch und gewürfelte Zwiebeln dazu geben und mit anbraten lassen.
- Die Champignons dazu geben und ebenfalls mit anbraten lassen, bis die Champignons ihr Wasser verloren haben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Alles mit Weinbrand ablöschen
- Bratensaft bzw. Jus hinzufügen und alles aufkochen lassen.
- Die vorgekochten Nudeln hinzugeben und alles für 5 Minuten ziehen lassen.
- Mit Sahne nach belieben verfeinern.