

Partytopf mit Süßkartoffeln

Das leckere Rezept mit viel Fleisch und Gemüse ist ganz einfach zubereitet und lässt sich für die nächste Party toll vorbereiten.

8 - 10 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Süßkartoffeln
3 Zwiebeln
500 g Hähnchenbrustfilets
500 g Schweinefleisch (Gulasch vom Schwein)

Soße:

250 ml Chili-Tomatensoße (Fertigprodukt)
4 EL Honig
etwa 1 l Brühe
125 g Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter

Außerdem:

Salz
frisch gemahlener Pfeffer
4 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
2 rote Paprikaschoten
2 gelbe Paprikaschoten
Oreganoblättchen
Chiliflocken

Wie koche ich einen pikanten Partytopf mit Süßkartoffeln?:

1 Gemüse und Fleisch vorbereiten:

Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. Hähnchenbrustfilets unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in etwa 2 x 2 cm große Stücke schneiden, dann salzen und pfeffern. Schweinegulasch trocken tupfen und ebenfalls salzen und pfeffern.

2 Partytopf zubereiten:

Chili-Tomatensoße, Honig, Brühe und Crème légère Kräuter in einen hohen Topf geben. Öl in einer Pfanne oder einem breiten Topf erhitzen. Schweine- und Hähnchenfleisch nacheinander in dem erhitzten Öl anbraten und zu der Soße im Topf geben. Süßkartoffeln und Zwiebeln zufügen. Den Partytopf einmal aufkochen und etwa 1 Std. mit Deckel bei mittlerer Hitze garen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- Inzwischen Paprika putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Paprikastücke und Oreganoblättchen zum Partytopf geben und weitere 15 Min. garen. Den Partytopf mit den Gewürzen abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Partytopf mit Süßkartoffeln lässt sich prima einfrieren.

