

# Pfundstopf

## Zutaten (für etwa 12 Personen):

500 g mageres Rindfleisch  
(z.B. aus der Unterschale)  
500 g Schweinefleisch (z.B. aus dem Nacken)  
500 g durchwachsener Speck  
500 g Thüringer Mett  
500 g Zwiebeln  
500 rote Paprikaschoten  
500 grüne Paprikaschoten  
800 g geschälte Tomaten  
500 g Tomaten-Paprika-Soße (z.B. von Homann)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer



## Zubereitung

Zubereitungszeit: 40 Minuten,

### Schritt 1: Pfundstopf vorbereiten

**Beide Fleischsorten** unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und **in etwa 2 cm dicke Würfel** schneiden. **Speck in feine Würfel** schneiden. **Mett zu kleinen Bällchen** formen. **Zwiebeln** abziehen und **in Scheiben** schneiden. **Paprikaschoten** putzen, waschen und **in Stücke** schneiden. **Tomaten** in der Dose grob zerkleinern, mit dem Saft vermischen.

Backofen vorheizen. Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C, **Heißluft: etwa 160 °C**

### Schritt 2: Pfundstopf im Backofen

**Sämtliche Zutaten** nach und nach in eine ausreichend **große Auflaufform** oder in einen Bräter geben und alles gut vermengen. Zum Schluss mit **Salz und Pfeffer** würzen.

Die Auflaufform oder den Bräter mit Deckel auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: unteres Drittel. **Garzeit: etwa 120 Minuten.**