

# BBQ Topf

Der BBQ Topf ist besonders lecker und deftig. Dieses Rezept macht bestimmt alle satt.

**Verfasser:** FamBieneck

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min



Foto: FamBieneck

## Zutaten

1 kg	Putenbrustfilet
500 g	<a href="#">Champignons</a>
2 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
1 Kopf	<a href="#">Brokkoli</a>
1 Flasche	Barbecue-Sauce
1 Becher	Crème fraîche
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Prise	Barbecue-Gewürz
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
	Öl (zum Anbraten)

## Zubereitung

- Alle Zutaten groß würfeln, mit Salz, Pfeffer, BBQ-Gewürz würzen und im heißen Öl kräftig anbraten. Den Deckel auflegen und alles ca. 20- 30 Minuten im eigenen Saft garen lassen.
- Die BBQ-Sauce und das Creme fraiche dazu geben, einmal aufkochen lassen und ca. 5 Minuten leise köcheln lassen. Wir essen Brötchen dazu.

## Tipp

Den BBQ Topf alternativ auch mit Schweinefleisch zubereiten.