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	Champignons
2 Stk.	Paprika
1 Kopf	Brokkoli
1 Flasche	Barbecue-Sauce
1 Becher	Créme frâiche
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Barbecue-Gewürz
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. 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.

2. 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.