# 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.