

# Ofenbraten

## Zutaten

(für ca. 8 Personen)

- 2 kg Geschnetzeltes
- 1-2 Becher süße Sahne (= Schlagsahne)
- 1 Dose Erbsen, fein
- 1 Dose Champignons in Scheiben
- 1 Dose (klein) Ananas in Stücken
- 1 Glas Tomatenpaprika, kleingeschnitten
- 1 Flasche Tomatenketchup
- 1 Flasche Chili-Sauce
- 2 Zwiebeln

## Zubereitung

- Das (den?) Tomatenpaprika kleinschneiden, Zwiebeln klein würfeln, dann alles **außer der Sahne** (mit der Brühe, dabei nicht zuviel Ananas-Saft verwenden!) in einen Bräter und durchrühren.
- 24 Stunden kühl stellen und abwarten.
- 1,5 bis 2 Stunden im Backofen bei 200° C brutzeln lassen, danach die süße Sahne unterheben.

Dazu Stangenbrot, evtl. Käsehäppchen reichen.

From:  
<http://www.wernerflamme.net/> - **Werners Wiki**

Permanent link:  
<http://www.wernerflamme.net/doku.php?id=rezepte:ofenbraten>

Last update: **2006-05-21 1155**

