

## Jägertopf

Dieses Gericht hat sich besonders bewährt wenn Gäste kommen (z.B. bei einem Geburtstag) und man nicht stundenlang in der Küche stehen will.

Der Jägertopf wird am Vortag vorbereitet und reicht für 10 – 12 Personen.

### Zutaten:

2 kg Gulasch vom Schweinerücken	2 Stangen Lauch
1 P. Gewürzmischung Nr. 1 von Maggi	1 große Dose Champignon
2 P. Chester Käse (Scheibletten o. ä.)	2 Zwiebeln
1 P. Gewürfelter Dörrfleisch	4 Becher Sahne
4 P Jägersoße	

### So wird's gemacht:

Fleisch mit der Gewürzmischung würzen, komplette Packung verwenden.

Zwiebeln würfeln, den Lauch kleinschneiden.

Alle Zutaten, außer Jägersoße und Sahne, abwechslungsweise in einen großen Bräter schichten.

Die Jägersoße mit der Sahne anrühren und darüber gießen.

24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

2 Stunden bei 180° C im Ofen garen und öfters umrühren.

### Mein Tipp:

Spätzle und Salat oder einfach nur Baguette dazu reichen.