

15 – Minuten – Schaschliktopf nun mit Bildern!

Bereits vor einiger Zeit hatte ich ja schon einmal das [15 – Minuten – Schaschliktopf im Dutch Oven](#) zubereitet und damals versprochen, dass ich die Bilder nachreiche. Hier sind sie nun als kleine Bildstrecke.

Vielleicht noch eins vorweg: Der Schaschliktopf enthält einfach alle Zutaten, die man sonst auf einen Spieß aufreicht, in einem Bratentopf, deshalb wohl der Name.



Es gibt was zu Schnippeln



Zwiebeln und Speck geben Geschmack



Vorsichtig andünsten



Alles vereint



Fertig!

Es war auch diesmal wieder lecker, yum!

Der aufmerksame Leser wird feststellen, dass ich die Pilze

weggelassen haben – ich mag die lieber gebraten als gekocht und die anwesenden Kinder und Teenager mögen die gar nicht, also weg damit.