

Lagerfeuer-Cowboy-Pfanne – Nomad Tags

Deftiges Campinggericht mit viel Fleisch

Zutaten

600 g Rindersteak (in Streifen)
400 g Schweinenacken oder -bauch
4 Bratwürste
200 g Bacon oder Speck
2 große Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Paprika
2 EL Öl
2 EL BBQ-Sauce
1 TL Paprikapulver
Salz & Pfeffer
Optional: Mais oder Bohnen

Zubereitung

1. Pfanne oder Dutch Oven erhitzen und Öl zugeben.
2. Steak und Schweinefleisch scharf anbraten.
3. Würstchen und Speck hinzufügen und knusprig braten.
4. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika unterrühren.
5. BBQ-Sauce und Gewürze zugeben.
6. 20–30 Minuten schmoren lassen.
7. Direkt aus der Pfanne servieren.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.