

# Variationen von der Zigeunerpfanne

## Zutaten

Pro Person ca. 200g Zigeunerpfanne  
von Hartmanns Putenhof

1. Pro Person 100ml Brühe  
etwas Soßenbinder
2. Pro Person 200ml Brühe  
Kartoffeln  
Chili
3. Toastbrot  
Käse
4. Pfannkuchen  
Käse



## Zubereitung

### 1. Zigeunerpfanne gebraten

Das Fleisch in kleinen Portionen (300g) scharf anbraten und erst dann zum Nachziehen (ca. 10 min) alles wieder in die Pfanne geben. Für eine feine Soße mit etwas Brühe aufgießen, nach Belieben abbinden und abschmecken. Mit Kartoffeln oder Reis servieren.

### 2. Gulaschsuppe

Gebratenes Fleisch mit Brühe aufgießen, Kartoffeln würfeln, begeben und für ca. 20 min köcheln lassen. Je länger die Garzeit desto weicher das Fleisch. Nach Belieben mit Chili schärfen.

*Guten Appetit*

### 3. Zigeunerpfanne auf Toast

Das Fleisch in der heißen Pfanne wie beschrieben scharf anbraten, leicht mit Mehl bestäuben und für weitere 10min rösten. Auf Toastbrot verteilen, mit Käse bestreuen und im Backofen bei 150°C für ca. 10min überbacken.

Dazu knackigen Eissalat servieren.

### 4. Gefüllte Pfannkuchen

Anstatt auf Toast kann die Zigeunerpfanne auch in Pfannkuchen eingerollt und in einer Auflaufform mit Käse überbacken werden (ca. 15min bei 150°C).

### Für mehr Abwechslung...

Die Variationen können nach Belieben natürlich auch mit unserem Gyros zubereitet werden. Für Zubereitungen mit unserer Chinapfanne sind kürzere Garzeiten und niedrigere Temperaturen zu beachten, da das Fleisch sonst trocken wird. Nach dem Anbraten sollte die Chinapfanne nicht mehr in Brühe aufgekocht werden, sondern nur noch darin ziehen bzw. im Backofen bei 100°C überbacken werden.