

BAUERNTOPF

Das Richtige für kalte Tage!



20 

Minuten
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

40 

Minuten
PLUS WARTENZEIT

3 

Genießer
ANZAHL DER PERSONEN

ZUTATEN:

- 2 EL Öl oder 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 500 g gemischtes Hack
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 250 g Paprikaschoten (gemischt)
- 400 g stückige Dosentomaten
- 2 Möhren
- 250 ml kräftige Gemüse- oder Fleischbrühe
- 200 g Schmand
- 2 EL Tomatenmark
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- ½ Bund glatte Petersilie



DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Frisches Weißbrot
- Ciabatta
- Baguette
- Fladenbrot



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?





SO GEHT'S:

1. Die Brühe in einem Topf erhitzen.
2. Die Kartoffeln und Möhren schälen und zusammen mit den Paprikaschoten in kleine, gleichmäßige Stücke schneiden.
3. Die Zwiebel schälen und ganz fein würfeln.
4. Das Öl bzw. die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Tomatenmark mit den Zwiebelwürfeln zugeben und kurz anschwitzen.
5. Nun das Hackfleisch anbraten und mit einem (Holz-)Löffel klein und bröselig zerstampfen, bis alles schön braun ist.
6. Mit den Dosentomaten und der heißen Brühe ablöschen.
7. Kartoffeln, Möhren und die Paprika hinzufügen. Alles zugedeckt ca. 40 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Reduzieren evtl. zusätzlich ca. 10 min. ohne Deckel köcheln lassen.
8. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und klein schneiden.
9. Am Schluss mit den Gewürzen abschmecken und beim Anrichten den Schmand unterrühren und mit Petersilie bestreuen.

TIPP:

Als weiteres Gemüse eignen sich auch zusätzlich noch grüne Bohnen und/oder Zucchiniwürfel.



Fleischerei Redemacher

DIE GENUSSMACHER SEIT 1897