

Kochen mit Klaus

Bauernhacktopf mit Lauch (🌶)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 550 g Kartoffeln, 80 g Schinkenwürfel, 2 Zwiebeln, 1 Stange Lauch,
- 4 Zehen Knoblauch, Chiliflocken, 250 g Rinderhack, Salz, Pfeffer,
- 2-3 EL Tomatenmark, 300 ml Fleischbrühe, 250 ml trockener Rotwein
- 1 Pck. Fix Bauerntopf mit Hackfleisch, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Lauch putzen, waschen u. in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, je nach Größe 20-25 Min. in Salzwasser kochen u. abgießen.



2. Schinkenwürfel in Fett auslassen, Hack dazu geben u. braun braten. Zwiebeln u. Knoblauch mitdünsten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark einrühren, mitbraten u. mit Brühe u. Rotwein ablöschen.



3. Fix einrühren, Kartoffeln zugeben, aufkochen u. bei mittlerer Hitze etwas reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Chiliflocken pikant abschmecken. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Bier in rauen Mengen! ;-)

