

Kochen mit Klaus

Hack-Bauerntopf mit Paprika (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 750 g Kartoffeln, 60 g Schinkenwürfel, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Öl,
- 1 rote & grüne Paprika, 1 Chili, 2 Möhren, 400 g Rinderhack, Salz,
- Pfeffer, 4 EL Tomatenmark, 200 ml Fleischbrühe, 250 ml Cremefine,
- 100 ml Rotwein, 1 P. Fix Bauerntopf mit Hack, Majoran, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi, Chili fein, Möhren klein u. Paprika mittel würfeln. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, je nach Größe ca. 15 Min. in Salzwasser weich kochen u. abgießen.



2. Schinkenwürfel in Öl auslassen, Hack dazu geben u. krümelig braten. Zwiebeln, u. Knobi, Chili, Möhren u. Paprika mitdünsten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark einrühren, mitbraten, mit Wein, Brühe u. Cremefine ablöschen.



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



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

