

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Salami-Topf nach Bauern Art

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 800 g Kartoffeln, 250 g Paprikasalami, 150 g Cabanossi, Salz, Pfeffer,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 rote Paprika, 250 g Champignons,
- 150 ml Rotwein, Paprikapulver mild & scharf, 4 EL Tomatenmark,
- 300 ml Brühe, 1 Pck. Fix f. Bauern Topf mit Hackfleisch,
- 1 EL Bratensaft, Petersilie

Zubereitung:

1. Salami in Würfel, Cabanossi in Scheiben schneiden. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Restl. Zwiebel achteln. Paprika putzen, waschen u. würfeln. Pilze putzen u. vierteln. Kartoffeln schälen, würfeln u. ca. 15 Min. in Salzwasser garen.



2. Zwiebeln u. Knoblauch in Öl glasig dünsten, Salami u. Pilze zugeben u. mitbraten. Tomatenmark mitbraten, mit Brühe u. Wein ablöschen. Bratensaft u. Fix einrühren, aufkochen. Paprika zugeben, bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 20 Min. köcheln lassen.



3. Kartoffeln mit Cabanossi zugeben u. erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver mild & scharf abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: *Wenig salzen, die Salami ist kräftig genug.*

