

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Wursttopf nach Bauern Art

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 800 g Kartoffeln, 200 g ger. Bauchspeck, 200 g Fleischwurst, Pfeffer
- Salz, 150 g Cabanossi, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix,
- Paprikapulver, Cayennepfeffer, 4 EL Tomatenmark, 150 ml Rotwein,
- 300 ml Rinderbrühe, 1 Pck. Fix für Bauern Topf mit Hackfleisch,
- 1 EL Bratensaft, Petersilie

Zubereitung:

1. Speck grob würfeln. Cabanossi in Scheiben, Fleischwurst pellen u. in halbe Scheiben schneiden. 1 Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Restl. Zwiebeln achtern. Paprika putzen, waschen u. grob würfeln. Kartoffeln schälen, grob würfeln, ca. 15 Min. in Salzwasser garen, abgießen.



2. Speck knusprig auslassen, Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten, Tomatenmark einrühren, mitbraten, mit Brühe u. Wein ablöschen. Bratensaft u. Fix einrühren, aufkochen. Paprika zugeben u. bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 20 Min. köcheln lassen.



3. Kartoffeln u. Wurst zugeben u. erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Cayennepfeffer abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Lecker würzig, schnell u. sehr zu empfehlen!

