

Bauerntopf mit Paprika und Kartoffeln



Einkaufsliste:

6-8 Personen

600g mageres Rinderhack
400ml Passata (passierte Tomaten)
400ml Gemüsebrühe
400g gehackte Tomaten
2-3 EL Tomatenmark
600-800g Kartoffeln
2-3 Paprika
2-3 Zwiebeln
50ml Olivenöl
2-3 EL Paprikapulver
Etwas Chili (nach Belieben)
Etwas Cayennepfeffer (Nach Belieben)
Salz & schwarzen Pfeffer
2-3 Lorbeerblätter
3TL Knoblauchpulver
1-2TL Currypulver
Prise Kreuzkümmel
1TL Zucker
1 Bund Petersilie
1EL Majoran
1TL Oregano
Etwas gehackten Rosmarin
Etwas Thymian

So wird's gemacht

Gemüse in Würfel schneiden, Zwiebeln fein hacken. Rinderhack in dem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Nach etwa 5 Minuten die Zwiebeln und die Gewürze hinzugeben, weiter anbraten, Gemüse hinzugeben und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen, Passata, Tomaten und Tomatenmark hinzugeben und etwa 30-45 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind und der Topf die gewünschte Konsistenz hat. Nun salzen und Pfeffern und noch einmal mit Gewürzen abschmecken. Lorbeerblätter entfernen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Mein Tipp: Kartoffeln nicht schälen sonder gut putzen und mit Schale anbraten, so ist der Geschmack intensiver.

Paprika, Curry, Knoblauchpulver, etwas Salz, Majoran und Oregano sowie Pfeffer in größeren Mengen (aber mit dem angegebenen Verhältnis) mischen und auf Vorrat im Schrank lagern, kann auch für andere Gerichte oder Ofenkartoffeln verwendet werden.