

Bauerntopf

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 3 Paprika (rot, gelb, grün)
- 4 große Karotten
- 1 Dose Tomaten oder Paprikamus*
- 1,5 kg Hackfleisch (frisch)
- 1,5 kg Kartoffeln
- 750 ml Brühe
- Petersilie, gehackt
- Pfeffer
- Paprikapulver
- etwas Zucker
- Olivenöl zum Anbraten
- ggf. Mais und Knoblauch (kann bei Bedarf noch mit dem restlichen Gemüse hinzugefügt werden)

Anleitung:

1. Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
2. Paprika waschen und ebenfalls in Würfel zerteilen.
3. Hackfleisch in einem großen Topf mit etwas Öl anbraten.
4. Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln hinzu geben und kurz scharf anbraten. (Gut umrühren, damit nichts am Boden kleben bleibt oder anbrennt!)
5. Den Topf mit der Gemüsebrühe auffüllen und anschließend die Tomaten (bzw. das Paprikamus) und die Petersilie hinein geben.

6. Die geschnittene Paprika in den Topf geben.
7. Mit dem Pfeffer, dem Paprikapulver und einer Prise Zucker vorerst abschmecken und alles bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 1 Std köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.
8. Nochmals abschmecken und Servieren.

**Für das Paprikamus rote Paprika wie Antipasti ca. 20 Minuten im heißen Backofen garen, die Haut entfernen und anschließend etwas pürieren.*