

Bauerntopf mit Hackfleisch



Zutaten (für 3 Portionen):

300g Rinderhackfleisch*

2 Paprikaschoten

500 g Kartoffeln, am besten vorwiegend festkochende oder mehlig

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

6 EL Tomatenmark

500 ml kräftige Gemüsebrühe

1 TL Thymian, getrocknet oder frisch

1 TL Majoran getrocknet oder frisch

1 TL Zucker

1/2 TL Paprikapulver, scharf (oder mildes + etwas Chilipulver)

Salz, Pfeffer

etwas Butterschmalz oder Öl zum Anbraten

Nach Belieben etwas Creme Fraîche oder saure Sahne

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, ca. 1 cm groß. Die Paprikaschoten waschen und ebenfalls würfeln, etwa in der gleichen Größe. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. In einem großen Topf 1 EL Butterschmalz oder Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfelchen und den Knobi darin bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute glasig braten, dann das Hackfleisch hinzugeben und die Temperatur erhöhen. Das Hackfleisch solange unter rühren krümelig anbraten, bis es gerade gar ist.

3. Nun die Kartoffel- und Paprikawürfel hinzugeben, 1-2 Minuten mitbraten.

4. Nun das Tomatenmark und den Zucker zufügen. beides sehr gut unterrühren und ebenfalls 1-2 Minuten mit anrösten. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen.

5. Thymian, Majoran, Paprika sowie eine gute Portion Salz und Pfeffer zugeben und umrühren. Alles etwa 25 Minuten kochen lassen. davon die ersten 15 Minuten bei geschlossenem, dann die letzten Minuten bei offenem Deckel. Immer mal zwischendurch umrühren. Die Kochzeit hängt davon ab, wie groß die Kartoffelwürfel waren, also ruhig nach 20 Minuten mal einen probieren. Wenn die Kartoffeln gar sind, ist der Bauerntopf fertig.

6. Durch das offene Kochen reduziert die Flüssigkeit etwas ein. Durch Verwendung von teilweise festkochenden Kartoffeln geben sie etwas Stärke ab und die Soße müsste automatisch etwas binden. Falls das nicht so gut klappt, kann man 1 TL Speisestärke in 2 EL Wasser auflösen und zum Schluss in die Soße rühren und nochmal aufkochen lassen.

7. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Paprika pikant abschmecken- fertig

