



Bauerntopf á la Support

500 g Hackfleisch	100 ml Rotwein
2 Paprika	500 ml Rinderbrühe
2 Knoblauchzehen	3 EL Tomatenmark
800 g Kartoffeln	etwas Olivenöl
1 große Zwiebel	
1 TL Paprika scharf	1 TL Paprika edelsüß
1 Dose Mais	½ TL Thymian
1 Dose Pilze	Salz und Pfeffer
1 Dose Kidneybohnen	Bei Bedarf: Soßenbinder, Chili und Chayenne-Pfeffer



1. Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden?
2. Paprika entkernen und in Würfel schneiden.
3. Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig braten.
4. Zwiebeln und Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Danach den Mais hinzugeben.
5. Paprika und Kartoffeln hinzugeben und dünsten. Die Rinderbrühe dazugeben und so lange köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
6. Den Eintopf würzen und bei Bedarf mit Soßenbinder andicken.

Falls man den Bauerntopf etwas schärfer mag, kann man diesen mit Chili und Chayenne-Pfeffer verfeinern.

