



Bauerntopf à la Support

500 g Hackfleisch
2 Paprika
2 Knoblauchzehen
800 g Kartoffeln
1 große Zwiebel

100 ml Rotwein
500 ml Rinderbrühe
3 EL Tomatenmark
etwas Olivenöl

1 TL Paprika scharf
1 Dose Mais
1 Dose Pilze
1 Dose Kidneybohnen

1 TL Paprika edelsüß
½ TL Thymian
Salz und Pfeffer
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.

