

Bauerntopf

Zutaten:

750 g Hackfleisch
750 g Kartoffeln
2 grüne Paprika
3 Möhren
600 g Tomatenstücke aus der Dose
400 ml kräftige Gemüsebrühe
300 g Schmand
2 EL Öl
4 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker



Zubereitung:

- Geschälte Kartoffeln und Möhren in kleine Stücke schneiden.
- Paprika ebenfalls klein schneiden.
- Das Öl in einem großen Topf erhitzen.
- Das Hackfleisch darin krümelig braten.
- Tomaten, Tomatenmark und die Brühe unterrühren.
- Kartoffeln, Möhren und die Paprika hinzufügen.
- Zugedeckt ca. 40 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Den Schmand unterrühren.
- Danach etwa 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
- Am Schluss mit den Gewürzen abschmecken.