

Bauerntopf mit Hackfleisch

Zutaten für 3-4 Portionen

300 g Rinderhack
2-3 Zwiebeln
50 g mageren Speck/Schinkenwürfel
3 EL Rapsöl
2 rote Paprikaschoten
600 g festkochende Kartoffeln
1 Dose (425 ml) passierte Tomaten mit Kräutern
2 EL Tomatenmark
250 ml trockenen Rotwein
250 ml Rinderfond oder Instand-Rindsbouillon
evtl. etwas Speisestärke
Salz, Chili, Knoblauch, Paprika, Fondor oder Vegeta, Prise Zucker



Kartoffeln schälen. Paprika und Kartoffeln würfeln. Zwiebeln klein schneiden. In einem größeren Topf das Hackfleisch, Speck und Zwiebeln im Rapsöl anbraten. Tomatenmark dazu und ebenfalls anbraten. Nach und nach mit dem Rotwein ablöschen. Rotwein vollständig verkochen lassen, er dient nicht als Flüssigkeit, sondern nur als Geschmacksbringer. Kartoffel- und Paprikawürfel in den Topf geben und kurz mitbraten lassen. Die passierten Tomaten und die Brühe dazugeben und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. 20-25 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln sollen noch „Biss“ haben. Vor dem Servieren evtl. mit etwas Speisestärke binden.

Ein leckeres Essen für nicht ganz so heiße Tage. Schmeckt auch aufgewärmt sehr gut und lässt sich prima einfrieren.

Guten Appetit !