

Bauerntopf

Zutaten:

300 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
500 g Hackfleisch
500 ml Gemüsebrühe
3 Paprika (rot, gelb, grün)
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
1 rote Chilischote
Etwas Pizzagewürz

Zubereitung:

Zwiebel, Chilischote und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Paprika ebenfalls waschen und würfeln.
Eine Gareinheit 20 cm, 4,0 l auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Das Hackfleisch, Zwiebel, Chilischote sowie den Knoblauch bei niedriger Hitze anbraten. Die Kartoffeln und die Paprika mit dazugeben und ebenfalls leicht mit anbraten. Gemüsebrühe aufgießen und den Servierdeckel auflegen und ca. 30 Minuten garen lassen.
Mit den Gewürzen kräftig abschmecken und heiß servieren.

Guten Appetit!