

Bauerntopf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Paprika

Für 4 Portionen

500 g Rinderhackfleisch	800 g festk. Kartoffeln	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark	400 ml pass. Tomaten	400 ml Gemüsebrühe
1 TL Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	1 TL Majoran
Salz, Pfeffer	Chilipulver	Rapsöl
Petersilie		

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, entkernen und grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Rinderhack scharf anbraten, bis es krümelig ist. Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten. Knoblauch kurz mitbraten.

Tomatenmark einrühren und 1 Minute mitrösten. Paprikapulver, Kartoffeln und Paprika in den Topf geben. Gut umrühren, damit sich die Gewürze gleichmäßig verteilen.

Passierte Tomaten und Brühe hinzufügen. Alles gut verrühren und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und 25-30 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Gelegentlich umrühren.

Mit Salz, Pfeffer oder Zitronensaft abschmecken. Nach Wunsch mit frischer Petersilie garnieren und heiß servieren.

Statt Rinderhack eignet sich auch Putenhack oder vegetarisches Hack.

Wer mehr Gemüse möchte, kann Karotten, Zucchini oder grüne Bohnen ergänzen.

Der Eintopf schmeckt am nächsten Tag noch intensiver.

Für mehr Sämigkeit einige Kartoffelstücke leicht zerdrücken.

Eignet sich perfekt zum Einfrieren oder Mitnehmen.

Anna Schneider am 26. November 2025