

GAUMENSPIELE REI



BAUERNEINTOPF

2-3 Portionen

ZUTATEN:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Faschiertes gemischt
2 rote Paprika
500 g Kartoffeln
1 große Karotte
1 EL Paprikapulver
3 EL Tomatenmark
1 TL Chilipulver
Salz, Pfeffer, Majoran getrocknet
Rapsöl
Creme Fraiche

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und beides klein hacken.
2. Kartoffeln und Karotte schälen und klein würfeln. Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
3. In einem großen Topf das Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten.
4. Faschiertes dazugeben und rundum anbraten. Tomatenmark, Paprikapulver und Chilipulver dazugeben und nochmal kurz braten. Dann mit ca. 300 ml Wasser aufgießen. Salzen und Majoran dazugeben.
5. Geschnittene Kartoffeln und Karotten dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Paprikastücke dazugeben und nochmal ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist und alles eine sämige Konsistenz angenommen hat. Dann mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
6. Den Bauerneintopf mit einem Esslöffel Creme Fraiche servieren.

WWW.GAUMENSPIELE REI.AT