Hackfleisch Eintopf

Ein Rezept von: **snoopy**



Zutaten für 4 Personen

Hackfleisch:	400 g
Kartoffeln:	1 kg
Zwiebel:	2 Stück
Knoblauch:	5 Zehe
Karotte:	2 Stück
Paprika:	2 Stück
Tomatensoße:	1 Flasche(n)
Öl:	5 EL
Salz:	1 EL
Pfeffer:	1 TL
Petersilie:	20 g
Basilikum:	20 g
Paprikapulver:	1 TL
Chilipulver:	eine Prise
Gemüsebrühe:	2 Liter

Zubereitung

Dieses Rezept müsst Ihr einfach nachmachen. Ein bunter Bauerneintopf den man auch Morgen oder Übermorgen noch genießen kann.

Schritt: 1

Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Karotten, Kartoffeln reinigen, schälen und würfeln (oder in Steifen schneiden). Die Kartoffeln kann man auch nur vierteln. Frische Petersilie klein hacken.

Schritt: 2

In einem vorgeheiztem (großem) Topf mit 5 EL Öl geben wir Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Karotten dazu und braten die für etwa 5 min. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver würzen und regelmäßig rühren. Dann geben wir noch frische Petersilie und Basilikum dazu.
Nach etwa 5 min geben wir noch Hackfleisch dazu. Für weitere 5 Min Braten- regelmäßig rühren.

Schritt: 3

Jetzt geben wir die Kartoffeln, eine Dose geschälten Tomaten und 1 L Gemüsebrühe dazu. Für weitere 40 Min köcheln und bei Bedarf noch mehr Gemüsebrühe dazugeben.

Schritt: 4