

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 Bauereintopf 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