

Bauerntopf



Zutaten

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1 kg Kartoffeln | 600 ml Gemüsebrühe |
| 3 Paprikaschoten | 400 g gehackte Tomaten (Dose) |
| 1 Zwiebel | 3 EL gehackte Petersilie |
| 2 Knoblauchzehen | 2 EL Paprikagewürz (edelsüß) |
| 1 EL Olivenöl | 2 EL Kräuter der Provence |
| 500 g Rinderhackfleisch | 1 TL Chilipulver |
| 2 EL Tomatenmark | Salz |
| 2 EL Apfelessig | Pfeffer |

Zubereitung:

Make it lecker

1. Zuerst schälst du die Kartoffeln und schneidest sie in gleichmäßige Würfel. Danach würfelst du die Paprika klein und hackst die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Super Hacker fein.
2. Gib das Rindfleisch in den Ofenmeister und übergieße es mit dem Öl. Darüber kommt die Gewürzmischung und das Tomatenmark.
3. Die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch legst Du ebenfalls in den Ofenmeister zum Hackfleisch. Darüber verteilst Du die Paprika und die Kartoffeln.
4. Gehackte Tomaten und Kartoffeln kommen in den Ofenmeister.
5. Den Essig und die Gemüsebrühe werden als letztes dazu gegossen.
6. Im kalten Backofen darf der Ofenmeister bei 230 Grad Ober-Unterhitze ca 1 1/2 Stunde den köstlichen Bauerntopf zubereiten.
7. Zum Schluss schmecke die Suppe mit Salz und Pfeffer ab, um den Geschmack zu vollenden. Jetzt ist sie fertig zum Servieren und Genießen!