

Bunter Hackfleisch-Gemüse-Eintopf

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 4 Portion(en)

Zubereitungszeit: 30 Minute(n)

Zutat

Menge	Name
1	Stück Siehe anbei

Zubereitung

1 m.-große	Zwiebel(n)
2 EL	Olivenöl oder anderes Öl
400 g	Hackfleisch, gemischt (Faschiertes)
2 Zehe/n	Knoblauch
4 große	Kartoffel(n)
1 gr. Dose/n	Tomaten, stückige oder pürierte
500 ml	Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
4 m.-große	Karotte(n)
1 m.-große	Paprikaschote(n), rot, oder andere Farbe
1 Stange/n	Porree
1 EL	Kräuter, gemischte, evtl. getrocknet Kräutersalz und Pfeffer

Die geschälte Zwiebel würfeln und in einem größeren Topf in Olivenöl leicht anrösten, Faschiertes dazugeben und krümelig braten. Die geschälten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, in den Topf geben und mit Brühe und Dosentomaten aufgießen - die Kartoffeln und später das Gemüse sollten immer leicht bedeckt sein - ansonsten Brühe nachfüllen. Gepressten Knoblauch, viel gemahlener Pfeffer und Kräuter (z.B. getrockneten Majoran, Thymian, Oregano gemischt) dazugeben und leicht kochen lassen.

In der Zwischenzeit zuerst die Karotten in dünne Scheibchen schneiden und nach ca. 15 Minuten in den Topf geben. Die Paprikaschote in kleine Würfel oder Steifen schneiden und den geputzten Porree (ich verwende gerne den vorgeputzten) in Scheiben schneiden und nach weiteren 10 Minuten dazugeben und noch ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Den Eintopf gut mit Kräutersalz abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Die Kochzeit richtet sich natürlich ein wenig nach der Größe der Kartoffel- und Gemüsestückchen und wie knackig man es mag.

Tipp: Wer möchte, ersetzt das eine oder andere Gemüse durch Mais, Erbsen oder Brokkoliröschen oder gibt zusätzlich etwas davon dazu und nimmt vom anderen Gemüse dafür weniger.