

Stefan Forster kocht mit Schmankerlkönigin Monika Brenner Hackfleisch-Paprika-Eintopf

Rezept für 4-6 Personen

Zutaten

2		große Zwiebeln, gewürfelt
20	ml	Rapskernbratöl
500	g	Hackfleisch vom Rind
		Steinsalz
		schwarzer Pfeffer
		Paprikapulver, scharf
		Paprikapulver, süß
		China-Gewürzmischung (z.B. Kurkuma, Senf, Koriander etc.)
1	kg	Paprikaschoten, bunt, in Würfel geschnitten
1	kg	Tomaten, in Würfel geschnitten
600	ml	Wasser
1 - 2		Chilischoten, je nach Geschmack
2 - 3	Beutel	Reis
25	g	Petersilie, geschnitten



Zubereitung

In einem Topf Zwiebeln mit Öl anschwitzen, Hackfleisch dazu geben und anbraten. Wenn das Hackfleisch durchgebraten ist, die Tomaten auf das Hackfleisch schichten, nicht durchrühren. Das Ganze mit Paprikapulver, China-Gewürzmischung und Steinsalz würzen und mit 300 ml Wasser aufgießen. Je nach Geschmack klein geschnittene Chilischoten dazu geben. Danach die Paprikawürfel aufschichten, nochmals würzen und wieder mit 300 ml Wasser übergießen. Deckel auf den Topf geben, einmal ordentlich aufkochen lassen und erst dann vorsichtig umrühren. Das Ganze weiter köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. In der Zwischenzeit den Reis kochen.

Anrichten

Reis auf Tellern anrichten, Eintopf darüber geben und mit Petersilie bestreuen.

Viel Spaß beim Nachkochen wünschen Ihnen Monika Brenner und Stefan Forster!