Bauerntopf

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Petersilie, Pfeffer

800 g	Hackfleisch
850 g	Kartoffeln festkochend
800 g	Lauch
670 g	Rüebli
1.0 Liter	Bouillon (flüssig)
250 g	Frischkäse
3.0 Stück	Zwiebeln
3.0 Stück	Knoblauchzehen

Die 500 g Kartoffeln und die 400 g Möhren waschen, beides schälen und in Würfel schneiden (Kartoffeln ca. 1 cm ca. 0,5 cm die Möhren). 500 g Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die 2 Knoblauchzehen schälen (werden später gepresst) und die 2 Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden.
Jetzt erhitzt Du 1 EL Pflanzenöl in einem großen Topf und brätst darin die 500 g Hackfleisch bei starker Hitze krümelig an. Dabei mit 1 Prise Salz würzen.
Dann gibst Du die Zwiebeln zum Hackfleisch und presst die Knoblauchzehen dazu, die Mischung mit 2 TL Paprikapulver würzen und gemeinsam kurz dünsten.
Jetzt gibst Du noch 1 weiteren EL Pflanzenöl in den Topf, hebst die geschnippelten Kartoffeln, den Lauch und die Möhren unter und lässt beides ebenfalls kurz mit andünsten.
Nun löschst Du den Topfinhalt mit den 750 ml Gemüsebrühe ab.
Danach lässt Du den Bauerntopf mit Deckel auf mittlerer Stufe ca. 20 Minuten köcheln.
Zu guter Letzt rührst Du die 150 g Frischkäse unter, und schmeckst den Bauerntopf mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver ab und lässt ihn noch mal kurz aufkochen.
Jetzt kannst Du den fertigen Eintopf mit etwas Petersilie garnieren und frischem Brot servieren.