Süßkartoffel-Eintopf

Der Süßkartoffel-Eintopf mit Rinder-Faschiertem ist ein köstliches Wohlfühlgericht – herzhaft, wärmend und einfach zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

800 g	Süßkartoffeln
1 Stk.	Paprika rot
1 Stk.	Karotte (kleine)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butterschmalz
500 g	Rinderfaschiertes (Rinderhackfleisch)
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Rotweinessig
400 ml	Rinderbrühe
400 g	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
2 EL	frische Petersilie (gehackt)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Süßkartoffel-Eintopf** die Süßkartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika und Karotte klein würfeln, Zwiebel und Knoblauch schälen und klein zerhacken. In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen und das Rinderfaschierte darin krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Paprika dazugeben und 2–3 Minuten mitbraten, bis alles leicht glasig ist. Das Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten und anschließend mit Rotweinessig ablöschen.

2. Jetzt die Süßkartoffeln, gehackten **Tomaten**, Rinderbrühe, Paprikapulver und Petersilie hinzufügen. Alles gut verrühren und für 25-30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln weich sind und sich eine sämige Konsistenz gebildet hat. Den Süßkartoffel-Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Schüsseln anrichten und heiß servieren.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen



Tipp