

Scharfer Bohnen-Mais-Eintopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr festkochende Kartoffeln, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 eingelegte Peperoni, 3 Esslöffel Butterschmalz, 500 gr Rinderhackfleisch, 1 l Fleischbrühe, 2 Esslöffel Tomatenmark, 1 Bund gehackter Salbei (oder getrockneter), 1 Dose rote Bohnen (425 ml), 1 Dose Mais (425 ml), 1 Prise schwarzer Pfeffer, Salz, Tabasco, Chilipulver.

Die Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser garen, pellen und würfeln.
 2. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und hacken. Die Peperoni entkernen und hacken.
 3. Das Butterschmalz erhitzen. Das Hackfleisch darin anbraten, dann die Zwiebeln, den Knoblauch und die Peperoni hinzufügen und schmoren. Die Brühe angießen und alles etwa 10 Minuten garen.
 4. Das Tomatenmark und den Salbei unterrühren. Mit Pfeffer, Tabasco und Chilipulver würzen. Nun das Dosengemüse und die Kartoffeln hinzufügen und alles etwa 5 Minuten kochen. Kräftig abschmecken.
- Dazu schmeckt am besten Baguette/Fladenbrot.