



Süßkartoffel-Topf mit Rinderhack

mit Paprika und eingelegten Zwiebeln



ca. 30min



3-4 Personen

Wir brennen ja für Gerichte, die sich fast von selbst kochen und dabei nur einen einzigen Topf benötigen. Unser heutiges Exemplar in dieser beliebten Kategorie: ein kräftig-würziger Eintopf aus saftigem Rinderhack, Süßkartoffeln und Paprika. Darin brilliert ein tex-mex-angehauchter Gewürzmix, obendrauf glänzen süß-säuerlich veredelte Zwiebeln. Unser Herz steht in Flammen! Da lassen wir bestimmt nichts anbrennen.

Was du von uns bekommst

- 2 große Süßkartoffeln
- 4 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- Sparschäler
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 632kcal, Fett 29.8g, Kohlenhydrate 55.6g, Eiweiß 29.6g



1. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffeln** schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 3-4cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



2. Gemüse anbraten

Die **½ der Zwiebeln**, die **Paprika** und die **Süßkartoffeln** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 3-4Min. braten. 2EL Essig mit je ½TL Zucker und Salz verrühren, mit den **restlichen Zwiebeln** verkneten und ziehen lassen. (Siehe auch Schritt 6.)



3. Fleisch anbraten

Das **Hackfleisch** in den Gemüsetopf geben und 1-2Min. leicht anbräunen. Den Knoblauch und die **Gewürzmischung** zufügen und alles ca. 1Min. weiterbraten.



4. Eintopf kochen

300ml Wasser und 2EL Ketchup unterrühren und den **Eintopf** ca. 10Min. köcheln lassen, bis die **Flüssigkeit** leicht eingedickt ist und die **Süßkartoffeln** gar sind, ggf. mehr Wasser zufügen. 1EL Essig einrühren und den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Servieren

Den fertigen **Süßkartoffel-Hackfleisch-Topf** mit den **ingelegten Zwiebeln** garniert servieren.



6. Gegen die Verrohung

Du magst Zwiebeln, aber lieber nicht roh? Wir haben es ja mit Einlegen versucht, aber das ist immer noch nicht dein Ding? Da gibt es eine ganz einfache Lösung: Du haust die „überzähligen“ Zwiebelstreifen (mit ganz viel Liebe!) gleichzeitig mit dem anderen Gemüse in die Pfanne beziehungsweise den Topf. Wir können ja über alles reden ...