



Süßkartoffel-Hackfleisch-Topf

mit Paprika und eingelegten Zwiebeln



ca. 25min



2 Portionen

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 Schweinehack, 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.

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung

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

- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher

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

Energie 534kcal, Fett 22.4g,
Kohlenhydrate 48.1g, Eiweiß 30.5g



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



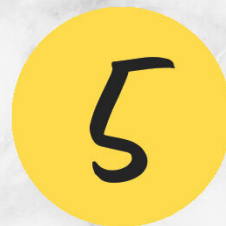
Die **½ der Zwiebeln**, die **Paprika** und die **Süßkartoffeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 3-4Min. braten. 1EL Essig mit je 1 kräftigen Prise Zucker und Salz verrühren, mit den **restlichen Zwiebeln** verkneten und ziehen lassen. (Siehe auch Schritt 6.)



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



200ml Wasser und 1EL Ketchup unterrühren und den **Eintopf** ca. 10Min. köcheln lassen, bis die **Flüssigkeit** leicht eingedickt ist und die **Süßkartoffeln** gar sind, ggf. mehr Wasser zufügen. 1TL Essig einrühren und den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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



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 ...