



# Elbweiderind Rezepte

## Zutaten für 6 Personen:

1 kg Elbweiderind-Hackfleisch  
1 kg Kartoffeln (festkochend)  
3 große Paprikaschoten  
4 Möhren  
1 große Zwiebel  
500 ml Gemüsebrühe  
800g Dosentomaten (stückig)  
4 EL Tomatenmark  
Öl zum Braten  
Salz  
Paprikapulver (rosenscharf)  
Zucker

Optional: Schmand

**Guten Appetit!**

## 24 Bauerntopf mit Rinderhack

Das Elbweiderind-Hackfleisch ca. 2 - 3 Stunden vor der Zubereitung in einem KALTEN Wasserbad auftauen (in der Verpackung) lassen.

Die Kartoffeln, Möhren und Zwiebel schälen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Ebenso die Paprikaschoten.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Rinderhack scharf anbraten bis es eine goldbraune Farbe bekommt. Die Dosentomaten und das Tomatenmark unterrühren und mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Dann die Kartoffeln, Möhren, Zwiebel und Paprika mit in die Pfanne geben und gut umrühren. Mit Salz, Paprikapulver und Zucker abschmecken. Alles zugedeckt für etwa 40 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Wer den Eintopf lieber etwas sämiger mag: Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen und für rund 10 - 15 Minuten offen köcheln lassen. Zum Schluss (bei Bedarf) noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

Auf Wunsch: Mit einem Klecks Schmand servieren.

