

Crazy Bauerntopf für 6 Personen

750g Hackfleisch
100g Zwiebelwürfel
1 kg festkochende Kartoffeln
350g Pflaumen
250ml Kaffee Crema
1 Liter Tomaten Sauce
Salz & Pfeffer zum Abwürzen
Avocada & Orient Wow Gewürz

Zwiebeln in der Pfanne glasig auslassen, und das Hackfleisch schon scharf anbraten.

Kartoffeln schälen und in mittlere Würfel schneiden und 2/3 der Kartoffeln zum Fleisch geben und kurz mit anbraten. Den Rest bei Seite stellen.

Pflaumen entkernen und in kleine Würfel schneiden, auch hier die Hälfte mit zu den anderen Sachen geben und mit anbraten. Anschließend mit dem Kaffee ablöschen und mit der Tomatensauce aufgießen. Das Ganze dann ca.30 Minuten kochen lassen. Die Kartoffeln geben dann schon mal ein wenig binden und die Pflaume die leichte süße.

Nach der Kochzeit die anderen Kartoffeln dazu geben und weitere 30 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und den anderen Gewürzen.

Wenn die Kartoffeln weich sind, die restlichen Pflaumenwürfel hinzugeben und einmal kurz aufkochen lassen und fertig. Ein paar Tupfer gewürzten Schmand oder Creme Fraiche und Minzblätter dazu geben und servieren.



Bilder und Rezepturen sind Eigentum von :
EatEmotions by Pierre Weih
Johann-von-Bever Strasse 37
57482 Wenden