

Hackfleischtopf mit Porree und Auberginen

Zutaten

- 1 Chilischote, halbiert, entkernt
- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Öl
- 400 g Rinderhackfleisch, grob zerzupft
- 150 g Wasser
- 50 g Paprikamark
oder 50 g Ajvar
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 250 g Aubergine, in Würfeln (2 cm)
- 300 g Porree, in Ringen (2 cm)
- 2 Lorbeerblätter, getrocknet
- 1 geh. TL Gewürzpaste für Fleischbrühe, selbst gemacht
oder 1 Würfel Fleischbrühe (für 0,5 l)
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
- 1 – 2 Prisen Cayenne-Pfeffer
- 4 TL Crème fraîche

Zubereitung im TM

1. Chili, Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Öl zugeben und 2 Min./120°C/A/Stufe 1 dünsten.
3. Hackfleisch zugeben und 5 Min./120°C/A/Stufe 1 dünsten.
Meine Empfehlung: Hackfleisch separat in der Pfanne kross anbraten.
4. Wasser, Paprikamark, Tomaten, Aubergine, Porree,

Lorbeerblätter, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer zugeben, mit dem Spatel einmal umrühren und 20 Min./100°C/A/Stufe 1.5 garen. Lorbeerblätter entfernen, Hackfleischtopf abschmecken, in 4 tiefe Teller füllen, mit je 1 TL Crème fraîche oder selbstgemachten Frischkäse garnieren und z. B. zu Reis servieren.

Zubereitung im Kochtopf

1. Chili, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden Topf geben
2. Öl zugeben und dünsten.
3. Hackfleisch zugeben und ca. 5 Min. dünsten. Meine Empfehlung: Hackfleisch separat in der Pfanne kross anbraten.
4. Wasser, Paprikamark, Tomaten, Aubergine, Porree, Lorbeerblätter, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer zugeben, umrühren und 20 Min. garen. Immer mal wieder umrühren. Lorbeerblätter entfernen, Hackfleischtopf abschmecken, in 4 tiefe Teller füllen, mit je 1 TL Crème fraîche oder selbstgemachten Frischkäse garnieren und z. B. zu Reis servieren.

Tipp und Tricks:

Statt Hackfleisch schmecken auch Hähnchenwürfel kross angebraten.