



Schlemmertopf mit Hackfleisch aus dem Dutch oven

Zutaten (ca 8 Portionen)

etwas Olivenöl
500 g Rinderhack
2 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 EL Paprikapulver,
1 TL Kreuzkümmel und
1 EL Thymian
400 g stückige Tomaten
2 Karotten (geschält, gewürfelt),
240 g weiße Bohnen,
280 g Erbsen,
140 g Mais,
1,5 Paprika (gewürfelt) und
500 g Kartoffeln (gewürfelt)
1 Cabanossi (in Scheiben)
1 L Gemüsebrühe

200 g Schmelzkäse ,
100 ml Sahne
Pfeffer und Salz

erhitzen
krümelig anbraten,
und
fein hacken, dazugeben und kurz anbraten.

dazu und unterrühren.
ebenfalls dazu, danach

dazugeben, kurz anbraten.
hinzugeben und mit
aufgießen.

Deckel drauf und 1 Stunde köcheln lassen

einrühren, kurz aufkochen lassen und mit
abschmecken.