

Paprika - Tomaten - Eintopf

Eintopf

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 2½ Stunde
Zubereitungszeit: 120 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4
Olivenöl	g	50
Rindergehacktes	g	500
Paprikaschoten (grün, rot, gelb)	g	750
Tomaten	g	750
Zwiebel	g	100
Rinderbrühe	ml	500
Reis	g	250
Pfeffer, Salz		

VORBEREITEN:

1. Zwiebeln hacken.
2. Paprika in Streifen schneiden
3. Tomaten vierteln.
4. Brühe ansetzen.

ZUBEREITUNG:

1. Öl, Zwiebeln und Gehacktes nacheinander in dieser Reihenfolge in einen Topf geben. Fleisch pfeffern und salzen.
2. Paprika darauf geben.
3. Reis darauf geben.
4. Tomaten darauf geben und die Tomaten salzen.
5. Rinderbrühe angießen.
6. Dann das Gericht **90 Minuten** auf kleiner Flamme ganz leise köcheln lassen.
7. Flamme abschalten und noch **10 Minuten** nachwärmen lassen.