



KARTOFFEL-KABANOSSİ EINTOPF

Zeit: ca. 55 min
Zubehör: 5,7 l emaillierter gusseiserner Topf

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Prisen frisch gemahl. Chilischote
30 g Butter
350 ml Wasser
50 g Tomatenmark
400 g stückige Tomaten
400 g Kartoffeln
1 TL Gemüsebrühepulver
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1/4 TL Paprika edelsüß
1 Dose Kidneybohnen
1 kleine Dose Mais
300 g Kabanossi

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Kidneybohnen in ein Sieb schütten, gut waschen und abtropfen lassen
Mais abtropfen lassen.
Kabanossi in Scheiben schneiden.

Butter im 5,7 l emaillierten Gusseisentopf schmelzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen darin glasig dünsten.

Wasser, Tomatenmark, stück. Tomaten, Kartoffelwürfel und Gewürze zufügen und ca. 20 min unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

Kidneybohnen, Mais und Kabanossi zufügen und weitere 15 min unter gelegentlichem Rühren weiterköcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

