

Schnitzel Topf mit Kartoffeln aus dem emaillierten gusseisernen Topf

Zutaten:

800 g Kartoffeln
2 Paprika, in Streifen geschnitten
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
100 g Katenschinkenwürfel
8 Schweine-Schnitzel (à 100 g)
2 EL Tomatenmark
400 g passierte Tomaten
2 Dosen à 425 ml stückige Tomaten
250 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
1 EL Zucker
1 EL Rosenscharf-Paprika
1 EL Edelsüß Paprika
250 g frische Champignons

Topping:

200 g Creme fraiche



Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Paprika waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Schnitzel in Streifen schneiden.

2 EL Öl in einem großen Topf oder dem emaillierten gusseisernen Topf erhitzen, Speckwürfel darin kross auslassen, Schnitzel kurz anbraten und alles herausnehmen. Im Bratfett Zwiebeln andünsten. Danach das Tomatenmark anschwitzen und zuletzt den Knoblauch kurz mitbraten.

Mit der Brühe ablöschen und passierte und stückige Tomaten zufügen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika würzen und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln fast gar sind. Champignons, Paprika und Schnitzel-Speck-Mix zufügen und aufkochen. Weitere 4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Creme Fraiche als Topping.

Verwendete Produkte: 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN