

Eintöpfe

Chili con carne

2 Personen

200 gr Zwiebeln 1 EL Öl 250 gr Rinderhack	Würfeln oder streifeln erhitzen krümelig anbraten Zwiebeln dazu geben
½ rote Paprika ½ grüne Paprika	In Streifen, dazugeben, zugedeckt 3 Min. braten
1 kl.Ds. rote Bohnen 1 kl. Ds. Tomaten	Abgießen, abspülen, dazu dazu, 5 Min. kochen lassen
½ Bd. Schnittlauch ½ Tüte Chili-con-carne Gewürz, Salz, Pfeffer	würzen

Siehe unter Tipps:

Hackfleisch im Hafen
anbraten

Linsen - Eintopf

2 Personen

1 gr. Ds. Linsen	in einen Topf geben
1/2 Glas Würstle	in Scheiben dazu
	erhitzen
1 guter Schuss Rotwein	dazu

Posthaustopf

2 Personen

1 Ds. Schweinefleisch oder Frühstücksfleisch oder gek. Schinken 1 TL gerieb. Meerrettich	Würfeln mischen
1/8 l Würfelbrühe 1 Ds. Champignons (125 gr) 1 Glas Tomaten Paprika ca. 80 gr	In einen Topf geben
1 Ei 75 gr saure Sahne 1 TL Senf scharf 2 EL Cognac	Verrühren in den Topf geben und erhitzen, nicht kochen
	Das Fleisch hineingeben und erwärmen

Rote Bohnen - Zucchini Topf

2 Personen

1 EL Olivenöl 1 Zwiebel	Erhitzen würfeln, anbraten
1 ½ EL Tomatenmark	Dazu rühren
1 kl. Ds. rote-Bohnen Chili, Salz, Pfeffer	Abgießen, abspülen, untermischen würzen
3/8 l Fleischbrühe	Dazu gießen
125 gr kl. Zucchini,	Grob raspeln, (oder in feine Stifte schneiden) dazugeben ca. 5-8 Min. köcheln

Tipp:

evtl. 150 gr gewürfelte
Wurst oder Speck
zugeben