

# Party-Schlemmertopf mit Hackfleisch

## Für 12-14 Personen:

1 kg gemischtes Hackfleisch	3 Paprika	4 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	280 g Mais	800 g stückige Tomaten
280 g Erbsen	2 Stück Cabanossi	480 g vorgek. weiße Bohnen
4 Karotten	1 kg Kartoffeln	2 L Gemüsebrühe
2 EL Paprikapulver	2 TL Kreuzkümmel	2 EL Majoran
200 ml Sahne	400 g Schmelzkäse	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz		

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken, die Paprika, die Karotten und die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden und die Cabanossi in Scheiben.

Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten.

Die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und ebenfalls ein wenig anbraten.

Das Paprikapulver, den Kreuzkümmel und den Majoran unterrühren, gefolgt von den stückigen Tomaten.

Anschließend die Karotten (geschält und gewürfelt), die Bohnen, den Mais und die Kartoffeln zugeben.

Die Cabanossi zugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Den Deckel auflegen und zirka 1 Stunde köcheln lassen.

Den Schmelzkäse und die Sahne einrühren, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anja Würfl am 13. Oktober 2023