

# Hackfleisch-Topf mit Knoblauch-Baguette

**Für zwei Personen**

**Für den Hackfleischtopf:**

300 g gemischtes Hack	3 Tomaten	1 grüne Paprika
1 Chilischote	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 TL Kümmel	1 TL Chilipulver	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Oregano getrocknet	250 g Kidneybohnen	250 ml Rinderfond
2 ml Rotwein	3 EL Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für das Knoblauchbaguette:**

1 kleines Baguette	2 Knoblauchzehen	25 g Butter
300 g Joghurt 3,5%		

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl fünf Minuten anschwitzen bis sie weich sind. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien, fein hacken und gemeinsam mit Kümmel und Chilipulver in die Pfanne geben und weitere zwei Minuten dünsten.

Das Hackfleisch in einen Topf mit dem restlichen Öl, Paprikapulver und dem Oregano geben und bei starker Hitze krümelig anbraten. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, halbieren und mit siedendem Wasser übergießen. Anschließend Tomaten halbieren, die Kerne heraustrennen, die Haut abziehen und alles fein pürieren. Nun die Masse durch ein Sieb streichen. Anschließend in das Hackfleisch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rinderfond und Rotwein ebenfalls unter das Hackfleisch rühren. Die Paprika waschen, trocken tupfen, aufschneiden und von Kernen und Scheidewänden befreien. Anschließend würfeln und mit in den Topf mischen. Die angebratene Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls untermischen. Alles bei mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln lassen und fünf Minuten vor dem Ende die Bohnen dazugeben und mit aufkochen.

Währenddessen in einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. Das Baguette in Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten. Den Knoblauch darüber streuen und kurz mitbraten.

Den Hackfleischtopf auf Tellern anrichten, das Baguette dazugeben und mit Joghurt garniert servieren.

Michael Jurcionowski am 18. Mai 2015