

Sächsischer Feuertopf mit Speck und Fleischwurst

Für 6 Portionen

1 Dose Kidneybohnen mit Chili	1 kleine Dose Mais	1 Dose grüne Bohnen
6 mittelgroße Kartoffeln	3 Möhren	3 Zwiebeln
1 Paprika	250 g Speck, gewürfelt	300 g Fleischwurst
500 ml Fleischbrühe	1 L passierte Tomaten	$\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark
3 TL Zucker	Paprikapulver, rosenscharf	Salz, Pfeffer, Öl

Zwiebeln, Möhren, Paprika, Kartoffeln und Fleischwurst würfeln und in einem Topf mit etwas Pflanzenöl anbraten. Tomatenmark und Speckwürfel hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten. Alles mit Fleischbrühe und passierten Tomaten ablöschen und mit Zucker, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Den Topf zudecken und den Feuertopf für ca. 50 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Nun Kidneybohnen, grüne Bohnen und Mais hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Den sächsischen Feuertopf in tiefe Teller füllen und mit etwas Petersilie garnieren.

So gehts vegetarisch:

Die Fleischbrühe durch Gemüsebrühe ersetzen, und Fleischwurst durch in Scheiben geschnittene Veggie-Würstchen nach Wiener Art.

Marina Selle am 24. September 2023