



Bunter Kartoffeleintopf

Zutaten

- 100 g Zwiebeln
- 4 g Knoblauchzehe(n)
- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 450 g rote Paprikaschoten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 500 g Schweinefleisch (Nacken)
- 40 g Butterschmalz
- 3 TL Maggi Würzmischung 3, für pikantes Geflügel
- 0,5 TL Kümmel, gemahlen
- 750 ml Wasser
- 3 TL MAGGI Brühe mit Rind

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln (je nach Größe halbieren). Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in breite Ringe schneiden. Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in 1,5 cm große Würfel schneiden.
2. In einem Topf Butterschmalz heiß werden lassen. Fleisch portionsweise kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitbraten. Mit MAGGI Würzmischung Nr. 3 und Kümmel würzen und kurz dünsten.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Brühe mit Rind darin auflösen und zugedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr 25 Min. kochen. Kartoffeln und Paprika zugeben und weitere 20 Min. köcheln lassen. 5 Min. vor Garzeitende die Frühlingszwiebeln zugeben.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	546 kcal
Fett	28 g
Protein	30 g

🕒 69 Minuten

⊕ 4 Portionen