

## BAUERNTOPF

---



<b>Zutaten:</b>	0,5 kg Putenkeulenfleisch
	20 dkg. Speck
	3 große Zwiebeln
	3 große Karotten
	1 kg Kartoffel
	¾ l Suppe
	Salz
	Pfeffer
	Kümmel
	Paprikapulver

### **Zubereitung:**

Speck kleinwürfelig schneiden, Fleisch in größere Würfel schneiden, vermischen und in Öl anrösten. Zwiebel in Scheiben schneiden und zugeben. Karotten schälen und in Scheiben schneiden, Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Beides zugeben und mitrösten.

Mit der Suppe aufgießen und gut würzen. Bei niedriger Hitze den Eintopf noch garziehen lassen.

Bei zu viel Flüssigkeit kann der Eintopf noch mit Mehl gebunden werden.

Dazu passt Schwarzbrot.

**Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!**