

KIEFER¹⁸⁵¹

by m&h schmidt

Wilde Chili-Kartoffeln

Für 3-4 Personen / Zubereitungszeit ca. 60 Min.

Kartoffeln, vrw. festk. 750 g

Salz

Pfeffer

Paprika, edelsüß

Rapsöl 2 EL

Wildhackfleisch 500 g

Rapsöl 1 EL

Salz

Pfeffer

Zwiebeln 2

Knoblauchzehen 2

Chilischote 1

Olivöl 2 EL

Tomatenmark 50 g

Passierte Tomaten 400 g

Salz

Pfeffer

Kreuzkümmel 1 TL

Paprika, edelsüß 1 TL

Gemüsebrühpulver 1 TL

Kidneybohnen Dose 1 Dose

Gouda, gerieben 200 g

Der ideale Begleiter

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

waschen, halbieren und in eine große Schüssel mit Deckel geben.

und

zu den Kartoffeln in die Schüssel geben, Deckel schließen und schütteln, damit alles gut gemischt wird. Kartoffeln auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Währenddessen

in einer großen heißen Pfanne mit

anbraten. Mit

und

würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

schälen,

von Strunk und Kernen befreien und alles fein hacken. Dann in in der Pfanne glasig dünsten.

kurz mit anbraten.

dazu geben und mit

und

würzen, gut umrühren und Hackfleisch zugeben. Alles 15 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

zugeben und etwa 5 Minuten erwärmen. Chili-Hackfleisch nach Ende der Backzeit auf die Kartoffeln geben, mit

bestreuen und weitere 10 Minuten im Ofen überbacken.

[Spätburgunder Herrenbuck Trocken](#)

