



BULETTEN DOPF



ZUTATEN:

- 3 Kartoffeln
- 400 g Hackfleisch gemischt
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Wasser
- 2 EL Tomatenmark
- 1 große Tomate
- 6 kleine Bratpaprika
- 1 geriebene Metzgerzwiebel
- 3 kleine rote Zwiebeln
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Öl

ZUBEREITUNG:

Das Hackfleisch wird mit der geriebenen Zwiebel ohne Flüssigkeit vermischt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Daraus formst Du etwa 7 Buletten. Diese brätst Du dann mit etwas Öl von beiden Seiten im Dutch Oven kross an.

In der Zwischenzeit schneidest Du die Kartoffeln in Scheiben, ebenso wie die Tomate und den Knoblauch. Die roten Zwiebeln werden in kleine Würfel geschnitten.

Die Buletten stellst Du nun beiseite und brätst in dem Öl die Zwiebelwürfel glasig an. Darauf schichtest Du nun die Kartoffelscheiben. Darauf legst Du die Tomatenscheiben. Nun reihst Du im Kreis die Buletten an, dazwischen legst Du die Bratpaprika. Das Tomatenmark wird mit dem Wasser vermischt und dann mit dem Knoblauch über alles gegeben.

Mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt darf der Dopf nun bei geringer Unterhitze und hoher Oberhitze für etwa 15 Minuten garen, bis die Kartoffelscheiben gar sind.

hier gehts zum Video



Instagram

