

Functionele beschrijving

Bauerntopf

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Bauerntopf	3
<i>Ingrediënten</i>	3
<i>Bereiding</i>	3

aardappel, glutenvrij, pan, rijst, rund, vlees, Duits

Bauerntopf

Ingrediënten

Aantal personen: 5

Tijd: 50 minuten

- 500 gr. rundergehakt
- 2 paprikas (rood, geel)
- 1 ui
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 blik tomatenblokjes
- 100 gr. doperwten
- 2 teen knoflook
- ± 100 ml. rode wijn azijn
- 400-500 ml. rundvleesbouillon
- 2 tl. paprika
- ½ tl. tijm
- 1-2 tl. peterselie
- zout
- peper

Bereiding

1. Snij de paprikas in blokjes en snipper de ui
2. Verhit olijfolie in een pan
3. Bak de gehakt rul en fruit de ui
Fruit vervolgens de knoflook en tot slot nog 1 minuut tomatenpuree
4. Blus het geheel af met de rode wijn azijn
5. Voeg nu de paprika, doperwten en de tomatenblokjes toe, samen met de 2 tl. paprikapoeder
6. Voeg langzaam de rundvleesbouillon toe
7. Laat het geheel 20-30 minuten sudderen op laag vuur
8. Breng op smaak met zout, peper en peterselie

TIP: Serveer met rijst of aardappelen

Bij gebruik van aardappelen: schil deze, snij ze in blokjes en voeg ze in stap 5 toe