

Türkischer Eintopf



Leckerer Eintopf mit Fleisch, Kartoffeln und Gemüse

Bei diesem türkischen Eintopf braucht man sich um die Zubereitung überhaupt nicht zu kümmern. Er besteht aus Gulasch, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch.

Es werden einfach in einen großen Topf zuerst das Gulasch, dann kleingeschnittene Kartoffeln, in Scheiben geschnittene Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch übereinander geschichtet. Dann wird mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gewürzt. Anschließend kommt etwas Butter darauf. Der Topf wird mit Deckel auf eine Herdplatte gestellt und der Inhalt erhitzt. Die Butter schmilzt, das Gulasch kann darin anbraten. Die Tomaten geben Flüssigkeit ab, so dass der Inhalt des Topfes in Wasser bzw. Wasserdampf gart. Das Ganze lässt man bei mittlerer Temperatur einfach eine halbe Stunde garen. Eventuell kann man ab und zu umrühren. Fertig ist der Eintopf.

Ich garniere den Eintopf noch mit Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Gulasch (Rind)
- 5 Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotten, Knoblauchzehen und Kartoffeln schälen. Schalotten und Knoblauch quer in Scheiben schneiden. Kartoffeln in grobe Stücke schneiden. Strunk der Tomaten entfernen und Tomaten in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Gulasch in einen Topf geben. Kartoffeln darüber schichten, dann Tomaten, schließlich Schalotten und Knoblauch. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Einen großen Klacks Butter darauf geben. Topf zugedeckt auf eine Herdplatte stellen und Eintopf 30 Minuten bei mittlerer Temperatur garen lassen. Eventuell ab und zu umrühren.

Eintopf in einen tiefen Teller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.