



Zutaten

- 1 KG Hackfleisch
- 1,3 Kilo Kartoffeln
- 2 Dosen Mais
- 2 Dosen Kidney Bohnen
- 3 Rote Zwiebeln
- 2 Dosen Möhren
- 200 Gramm Bacon
- 3 Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Pfeffer
- 1 Esslöffel Paprika (Scharf)
- 3 Esslöffel Worcester Sauce
- 3 Brühwürfel
- 1 große Dose geschält Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche



Howdy lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Heute machen wir uns einen MEGA Partytopf, der einfach und schnell geht, aber immer gut ankommt.

Als erstes Topf/Dutch Oven schön heiß machen. Dann den Bacon anbraten und wenn er angebraten ist herausnehmen.

Nun kommt das Hackfleisch in den Topf. Wenn angebraten ist, schmeißt ihr die Zwiebeln mit dazu und weiter braten.

Wenn die Zwiebeln glasig sind, kommt der Knoblauch dazu. Unterheben und weiterbraten.

Pfeffer und Paprikapulver dazu, umrühren und weiter kochen lassen.

Nun kommt der Bacon wieder mit in den Topf.

Jetzt nehmt ihr alle Zutaten und gebt sie nacheinander in den Topf und hebt sie gut unter, damit sich alle gleichmäßig verteilt.

Lasst das ganz inzwischen auf mittlerer Flamme erst einmal gut 40 Minuten kochen, bei gelegentlichem Umrühren.

Jetzt gebt ihr die Worcester Sauce und die Brühwürfel hinzu und gebt dem ganzen noch einmal 15 Minuten.

Als Letztes kommen die beiden Becher Crème fraîche hinzu. Umrühren kurz aufkochen.

Dann bleibt nur noch eines, ab in die Figur damit.