

# Hackfleisch-Eintopf Provençal

8. April 2012 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

freie Tage, Ruhe, da koche ich gern mal wieder. Gestern habe ich was Neues ausprobiert, beim Einkauf entstand die Idee dazu. Es handelt sich um einen Eintopf, der sich nach gestriger Erprobung aus meiner Sicht auch gut als Partygericht eignet – wenn man einen großen Bräter oder zumindest einen großen Topf hat.

## Die Zutaten für 4-5 große Portionen

- 500 g Rinderhack
- 10 mittelgroße Kartoffeln
- 1 große Zucchini
- 10 Schalotten
- 1 Aubergine
- 6 Strauchtomaten
- 1 große Dose Tomatenmark
- 3 EL Kräuter der Provence (getrocknet)
- 1 EL Oregano (getrocknet)
- 4 Zweige frischen Rosmarin
- 4 Zweige frischen Thymian
- Pfeffer, Salz, Paprika
- 0,5-0,7 L Fleischbrühe
- 0,3 L Rotwein, trocken

## Die Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden/ würfeln
- Die Zucchini und die Aubergine waschen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden/ würfeln
- Die Tomaten waschen, vierteln und die Kerne mit einem Löffel ausschaben; die Viertel in drei Längsstreifen schneiden und diese dann drei bis vier mal quer schneiden
- Die Schalotten häuten und in schmale Ringe schneiden



- Die Kartoffeln und die Zwiebeln in einem Bräter in reichlich Pflanzenöl anbraten, mit der Fleischbrühe ablöschen, das Tomatenmark unterrühren und ca. 20 min. Kochen lassen



- Derweil das Hackfleisch in eine Pfanne geben und anbraten, dabei in der Pfanne mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen



- Mit Rotwein ablöschen und das Fleisch dann zu den Kartoffeln geben



- Die Auberginen- und die Zucchinistücke in der Pfanne ebenfalls mit Pflanzenöl anbraten, mit dem restlichen Rotwein ablöschen und zusammen mit den Tomaten und den Kräutern in den Bräter geben



- Bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze weitere 25 min. köcheln lassen (insgesamt ca. 45 min.)



- Ende der Schmorzeit – Garprobe bei den Kartoffeln machen: sind diese durch, ist das Gericht fertig
- In tiefen Tellern servieren, Vorwärmen der Teller ist nicht nötig, dazu kann man etwas Brot reichen



Guten Appetit wünscht Ihnen wie immer

Ihr Leroy

📁 Veröffentlicht in [Mediterran](#) | 📄 Schlagworte: [Hackfleisch](#), [Kartoffel](#), [Kräuter](#), [Partygericht](#), [Rindfleisch](#), [Schmorgericht](#), [Tomate](#)