

# Sommerlicher One Pot

## Zutaten

für 4-5 Personen:

600g Karree zugeputzt  
500g Tomatenwürfel in Sauce  
230g Karotten  
2 große Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 große Paprika  
150g Zuckererbsen  
700g heurige Kartoffel  
300 ml Gemüsebrühe  
Schuss Wein  
Salz, Pfeffer  
Thymianzweige  
Petersilie  
Schweineschmalz



## Zubereitung:

1.

Karree in größere Würfel schneiden.

Gemüse schälen, putztn und waschen, Karotten in Dreiecke, Zwiebel und Paprika in Würfel schneiden. Zuckererbsen halbieren und Kartoffel mit Schale in Spalten schneiden, Knoblauch hacken.

2.

In einer großen Pfanne oder Topf Schweineschmalz erhitzt und die Karreewürfel scharf anbraten, herausnehmen und zugedeckt zur Seite stellen.

3.

Zwiebel, Knoblauch und Karotten in die Pfanne geben und etwas anrösten lassen, mit einem Schuss Wein ablöschen, Tomatenwürfel dazugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Kartoffelspalten in den Ansatz geben und mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen, ca. 20 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffel weich sind.

4.

Wenn die Kartoffel weich sind Zuckererbsen und Paprika dazugeben noch ca. 5 Minuten mitkochen. Fleisch wieder dazugeben und erwärmen lassen, wenn nötig Sauce etwas binden das sie schön cremig ist.

Zum Schluss nochmals würzig abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

