

### Zutaten für 4-6 Personen:

2 rote Zwiebeln  
350-375 g Faschiertes vom Rind  
2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen  
2 mittelgroße Karotten  
1 rote Paprika (optional)  
ca. 600 g (ungeschälte) festkochende Kartoffeln  
2 TL Paprikapulver  
1 EL Mehl (=25 g)  
350 ml Tomatensauce oder gehackte Tomaten aus der Dose  
ca. 800 ml Rinderbrühe  
150 g gefrorene Erbsen  
Salz, Pfeffer, selbstgemachte Vegeta  
Kräuter wie Schnittlauch und Petersilie



### Zubereitung:

- 1) Schneidet das gewaschene und geschälte Gemüse klein: die **Kartoffel** in kirschgroße Würfel, die **Karotten** und **Zwiebeln** eher fein und die **Paprika** etwas gröber – die Größe der Stücke spielt für die Garzeit eine Rolle.
- 2) In einem großen Topf erhitzt ihr ca. 3-4 EL Öl und schwitzt die Zwiebelwürfel an. Fügt Karotten, **Fleisch** und **Knoblauchpaste** hinzu. Kurz anbraten.
- 3) Rührt **Gewürze** und **Mehl** ein und fügt Paprika und Kartoffelwürfel hinzu. Löscht alles mit **Tomatensauce und Brühe** ab. Rührt kräftig um und kocht das Ganze kurz auf höchster Stufe auf.
- 4) Danach auf Stufe 4-5 von 9 reduzieren und ca. 30-35 min lang mit geschlossenem Deckel kochen. Nach dieser Zeit sollten die Kartoffeln und Karotten gar sein und ihr rührt die **gefrorenen Erbsen** ein. Danach kocht ihr den Eintopf weitere 10 min (ohne Deckel)!
- 5) Am Ende sollte er sichtbar sämiger sein. Die Kartoffeln sind durch, wenn ihr sie leicht mit einem Kochlöffel zerquetschen könnt. Bei Bedarf nachwürzen und frische **Petersilie und Schnittlauch** hinzufügen.

### Tipp:

- a) Dieser Eintopf schmeckt, wie auch das klassische Gulasch, am nächsten Tag noch besser. Ihr könnt ihn also gerne einen Tag zuvor kochen und im Kühlschrank lagern oder sogar auf Vorrat kochen und einfrieren.
- b) Falls ihr Dosenersenen verwendet, gebt ihr sie ganz zum Schluss dazu.
- c) Sollte euer Eintopf zu sauer sein (hängt von der Tomatensauce ab), gebt einfach 1-2 TL Honig, Zucker oder Agavendicksaft dazu. Der Zucker mildert den Geschmack ab.

### Sastojci za 4-6 osoba:

2 glavice crvenog luka  
350-375 g junećeg mljevenog mesa  
2 kašičice paste od bijelog luka ili 2 čehna  
2 mrkve srednje veličine  
1 crvena paprika (opcionalno)  
oko 600 g (neoguljenog) voštanog krompira  
2 kašičice crvene mljevene paprike  
1 kašika brašna (=25 g)  
350 ml umaka od paradajza ili sjeckanog paradajza iz konzerve  
ca. 800 ml goveđe supe  
150 g zamrznutog graška  
so, biber, domaća vegeta  
začinsko bilje kao vlasac i peršun



### Priprema:

- 1) Oprano i oguljeno povrće narežite na sitne komade: **krompir** na kockice veličine trešnje, **mrkvu i luk** na sitnije komade a **papriku** malo krupnije - veličina komada igra ulogu za vrijeme kuhanja. Ako su vam npr. kocke krompira previše krupne, duže ćete čorbu kuhati a drugi, mekši sastojci, će izgubiti oblik.
- 2) U većoj šerpi zagrijte ca. 3-4 kašike ulja i podinstajte luk. Dodajte mrkvu, **meso i pastu od bijelog luka**. Kratko popržite.
- 3) Umiješajte **začine i brašno** i dodajte narezanu papriku i krompir. Sve prelijte **umakom od paradajza i supom**. Dobro promiješajte i kratko prokuhajte na najjačoj vatri.
- 4) Zatim smanjite na 4. ili 5. stepen od 9 i kuhajte oko 30-35 minuta sa zatvorenim poklopcem. Nakon ovog vremena krompir i mrkva bi trebali biti skuhani tako da možete dodati **zamrznuti grašak** i nastaviti kuhanjem još jedno 10 min (bez poklopca)!
- 5) Čorba bi na kraju trebala da ima lijepu gustoću kao u videu. Krompir je gotov kad se lako da izgnječiti kuhačom. Po potrebi začinite i dodajte **svježi peršun i vlasac**.

### Savjet:

- a) Kao i gulaš, ova čorba je još bolja sutradan. Možete je skuhati dan ranije i držati u frižideru ili skuhati u većoj mjeri pa zamrznuti.
- b) Ako koristite grašak iz konzerve, dodajte ga kraju.
- c) Ako vam je čorba previše kisela (zavisi od paradajz umaka), jednostavno dodajte 1-2 kašičice meda, šećera ili agavinog sirupa, jer šećer ublažava kiselinu u jelima.