

Witwentopf

750g Kartoffeln

150g magerer Räucherspeck/Frühstücksspeck

300g gekochter Schinken

1 Dosen Tomatenstücke

3 grüne Paprikaschoten

4 Gemüsezwiebeln

400ml Fleischbrühe

100g Tomatenketchup

2 Paar Wiener Würstchen/oder 250g Hackfleisch

Salz

Pfeffer

Majoran

Worcestersauce

Paprikapulver

- Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.
- Speck und Schinken in feine Streifen schneiden.
- Paprikaschoten säubern und würfeln.
- Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
- Speck auslassen, die Zwiebeln hinzugeben und anschwitzen.
- Das Paprikapulver darüber stäuben und sofort mit Kartoffeln, Paprikawürfeln, Fleischbrühe und Tomatenketchup auffüllen.
- Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Worcestersauce würzen, bei mäßiger Hitze ca. 30min garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Wiener Würstchen in den Eintopf geben. Vor dem Anrichten nochmals abschmecken, die Tomatenstücke zufügen und servieren.