

Frühkartoffeln mit Hackfleisch, Lauch und Peperoni

La Mise en Place:

300 g Frühkartoffeln, 1 Lauchstängel, 1 Zwiebel, 1 kleine rote Peperoni, ¼ Bund Thymian, Butter, 300 g Hackfleisch vom Rind, Paprika, Cayenne, 1 kleine Dose Pelati, 3 EL Crème fraîche, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Kartoffeln in Würfel und das Zarte, Weiße vom Lauch in feine Ringlein schneiden. Die Zwiebel in Streifen und die Peperoni in kleine Würfel schneiden. Die Blättchen des Thymians zupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Die Kartoffeln im Dampfkorbchen während gut 30 Minuten (oder im Steamer im aufsteigenden Dampf während 50 Minuten) weich dämpfen. In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Hackfleisch darin goldbraun und krümelig braten. Herausnehmen. Erneut Butter schmelzen und die Kartoffeln darin unter gelegentlichem Rühren in fünf Minuten goldbraun braten. Lauch, Zwiebel, Peperoni und Thymian zugeben und alles mit Paprika und Cayenne würzen. Fünf Minuten weiterbraten, dann Hackfleisch, Pelati und Crème fraîche zugeben und kurz aufkochen.

Die Vollendung:

Mit Pfeffer bestreuen und servieren.

