Gemüseeintopf mit Hackfleisch

Zutaten für 4 Personen:

100g durchwachsener Speck
1 El. Butterschmalz
2 Zwiebeln
400g Schweinegehacktes
1 Packung (450g) tiefgefrorenes Suppengemüse
1,5 l klare Fleischbrühe
Salz, 0,5 Tl Paprika edelsüß, Knoblauch
je 1 rote und gelbe Paprikaschote

Zubereitung:

Speck würfeln und im heißen Butterschmalz braten. Zwiebeln schälen, kleinhacken und mit dem Gehacktem zum Speck geben. Bei schwacher Hitze 5 Min. schmoren lassen.
Fleischbrühe erhitzen und das Suppengemüse darin zugedeckt 15 Min. garen lassen. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und feinwürfeln. 5 Min. vor Ende der Garzeit zum Gemüse geben.
Mit Paprika, Knoblauch und Salz würzen.

Dazu passt kräftiges Bauernbrot.

Guten Appetit!