

Polar's Kochstudio

Polar's Texas Hot Pott

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Hackfleisch, gemischt
2 Paprikaschote(n), grün
2 Paprikaschote(n), rot
1 Dose/n Mais
120 g Erbsen
2 Zwiebel(n)
2 Brötchen, alte
2 Ei(er)
1 TL Salz
Paprikapulver, edelsüß
Paprikapulver, scharf
2 Chilischote(n) (Jalapenos)
4 EL Öl
250 ml Brühe
4 EL Worcestershiresauce
Cayennepfeffer
Petersilie, glatte

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln. Brötchen einweichen und ausdrücken. Zwiebel, Brötchen, Hack, Ei, Salz, Paprikapulver und kleingehackte Jalapenos mischen. Zu kleinen Kloessen formen (ca. 4 cm Durchmesser) und in Öl braten. Paprikaschoten in Streifen schneiden. Fleischkloesse warm stellen. Brühe in eine Pfanne geben und Paprikaschoten darin 15 Minuten dünsten. Den Mais und die Erbsen zugeben und 4 Minuten garen. Fleischklösschen in die Soße geben und für ein paar Minuten mitschmoren lassen. Mit Worcestershiresauce und Cayennepfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen. Mit Stangenweißbrot servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Bon Appetit