



Piraten Schmortopf

Korsan Güveci



2 dicke Karotten
500 g mageres klein gewürfeltes Kalbfleisch
2 Zwiebel
1 reife Tomate
2 grüne Spitzpaprika
1 Teeglas Öl
Salz, Pfeffer, gemahlene rote Paprika
1 Eigelb

- # Karotten säubern, waschen und anschließend in $\frac{1}{2}$ cm breite Ringe/scheiben zuschneiden.
- # Eigelb verquirlen und die geschnittenen Karotten hineindunken.
- # In einem Topf im erhitzen Öl anbraten und dann auf eine Küchenrolle herauslegen.
- # Im gleichen Öl, in der die Karotten gebraten wurden, die halbkreisförmig zugeschnittenen Zwiebel rösten.
- # Die fein gehackten Paprika und das klein gewürfelte Kalbfleisch dazu geben und das Fleisch kochen bis es geschmeidig zart ist.
- # Salz, Pfeffer, rote Paprikaschoten hinzugeben und anschließend die geriebenen Tomaten und die zuvor gebratenen Karotten hinzugeben.
- # Weitere 5 Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen.

Tipp: Da die gebratenen Karotten wie Goldstücke aussehen, nennt man es "Piraten Schmortopf".