

# Tomatenbredie Variante 1

*Gemüseintopf mit Fleisch.*

## Hauptspeise



### Zutaten für 6 Personen:

1,5 kg Lammb Brust in Stücke  
gehackt  
1 kg reife Tomaten geschält und  
gewürfelt  
Salz und Pfeffer  
Pfefferkörner  
300 ml Wasser

2 gehackte  
Zwiebeln  
2 Kartoffeln  
1 EL Öl  
1 TL Zucker

### Zubereitung:

Das Fleisch in heissem Öl anbraten, Zwiebel dazugeben und glasig werden lassen.

Alle übrigen Zutaten beifügen, Topf verschliessen und langsam schmoren lassen, bis das Fleisch gar und die Sauce eingekocht ist.

Ist zuviel Flüssigkeit im Topf, Deckel zeitweise offen lassen.

Als Beilage am besten Weissbrot oder Rösti servieren.

# Tomatenbredie Variante 2

*Gemüseintopf mit Fleisch.*

## Hauptspeise



### Zutaten für 6 Personen:

1 kg Lammb Brust in Stücke gehackt	2 EL Öl
1 TL Butter	2 EL Meersalz
1/2 TL Pfeffer	2 Zwiebeln gehackt
6 rote Tomaten gehackt	ein wenig Tomatenmark- Paste
1 TL Zucker	ein wenig Chilipulver
1/2 TL Paprikapulver	3 Knoblauchzehen
300 ml Wasser	gepresst
3 Kartoffeln in Scheiben geschnitten	1 Würfel Hühnerbrühe
1 TL gemischte Kräuter	1 TL Stärke

### Zubereitung:

Das in Stücke geschnittene Fleisch unter ständigem Rühren in Öl und Butter anbraten bis es braun ist.

Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen, zur Seite stellen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im restlichen Öl die Zwiebeln glasig andünsten, die Tomaten, die Tomatenmark-Paste, Zucker, Chili, Paprika, gemischten Kräuter, Wasser und den Hühnerbrühe-Würfel hinzugeben.

Das Ganze langsam zum Köcheln bringen und dann das Fleisch wieder hinein geben.

Das Bredie für ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Danach die Kartoffeln hinein geben und für ein halbe Stunde weiter köcheln lassen.

Zum Schluss noch die Stärke mit ein wenig Wasser verrühren und das Bredie damit eindicken.

Am besten schmeckt das Bredie aufgewärmt am nächsten Tag, serviert mit Reis und garniert mit frischer Petersilie.