

# Cowboypfanne mit Kartoffeln von Reto Ho

Mengen für 10 Personen

Quelle: [www.leckerschmecker.me](http://www.leckerschmecker.me)

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.0 Stück Zwiebeln	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Kartoffeln festkochend	
250 g Speck	
4.5 cl Olivenöl	3 EL pro 10 Personen
1.0 kg Hackfleisch	
15 g Oregano	3 TL pro 10 Personen
15 g Paprika	3 TL pro 10 Personen
7.0 g Rauchpaprika	1,5 TL pro 10 Personen
750 g rote Bohnen	
400 g gehackte Tomaten	alternativ Kürbis
5.0 dl Wasser	
* 25 g Petersilie, frische	zum Garnieren
2.0 dl Sauerrahm	zum Garnieren

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden.

Speck (Bacon) klein schneiden.

2. Olivenöl in gusseiserne Pfanne erhitzen, Hackfleisch an braten.

Speck, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und kurz anbraten

3. restliche Zutaten sowie Wasser dazu geben, zugedeckt kochen lassen bis Kartoffeln gar sind.

4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

mit Sour Cream garniert servieren und etwas gehackte Petersilie darüber streuen.