

## Ragout mit Champignons

### Zutaten für 4 Portionen :

500 g Hackfleisch,  
200 g frische Champignons,  
1 dicke Scheibe gekochter Schinken  
1 EL Olivenöl,  
1 Zwiebel,  
1 rote Paprikaschote,  
1 Stange Lauch,  
3 EL Tomatenmark,  
½ Liter Wasser,  
1 Becher Sahne,  
Klare Fleischbrühe instant,  
Salz,  
Pfeffer aus der Mühle,  
Paprikapulver rosenscharf und mild.



**Garnierung:** Gehackte Blattpetersilie

### Zubereitung :

500g Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die rote Paprikaschote halbieren, entkernen und in schmale Streifen schneiden. Die Lauchstange in drei Teile schneiden, halbieren, kurz unter kaltem Wasser abspülen und in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen und blättrig schneiden und mit dem Gemüse anbraten. Alles zum angebratenen Hackfleisch geben und ca. 5 Minuten unter Rühren weiter braten. Dann noch das Tomatenmark dazu geben und kurz mit anrösten und dann mit einem halben Liter Wasser ablöschen. Den Becher Sahne eingießen, mit klarer Fleischbrühe instant, Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken. Den gekochten Schinken würfeln und zum Hackfleisch geben.

Als Garnierung frisch gehackte Blattpetersilie verwenden.

**Beilage:** Es passt ein Stangenweißbrot oder Baguette dazu. Hat man eine zweite Brennstelle, kocht man nebenher noch Makkaroni dazu.