

# Kräftiger Kürbiseintopf

## Zutaten:

700 g Kartoffeln  
Salz  
2 Zwiebel(n)  
1 Zehe/n Knoblauch  
500 g Kürbisfleisch, geschält, ohne Kerne  
2 EL Butterschmalz  
500 g Hackfleisch  
1 Bund Majoran  
200 g Tomate(n), Stücke, aus der Dose  
500 ml Fleischbrühe  
2 Stange/n Lauch  
1 kl. Dose/n Bohnen, weiß  
Pfeffer, schwarz

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, bei Bedarf kleiner schneiden und in Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Kürbisfruchtfleisch in 2-cm-große Würfel schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Zwiebeln, Knoblauch und Kürbis zufügen und mit braten. Majoran waschen, Blättchen abzupfen und zufügen. Tomaten und Brühe zugießen. Alles zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mit den abgetropften Bohnen unterrühren. Weitere 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zusammen mit den Salzkartoffeln servieren.

