

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Briam **Koch: Thomas Stipsits**

Zutaten
(4 Personen)

- 2 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln gewürfelt
- ¼ Liter Rotwein
- 2 TL Tomatenmark
- ½ L Gemüsebrühe
- 3 Kartoffeln (festkochend) in Scheiben
- 1 Packung passierte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 2 Zimtstangen
- 1 TL Muskatnuss gerieben
- 1 grüne Paprika grob gewürfelt
- 1 Zucchini gewürfelt
- 1 Melanzani gewürfelt
- 2 Tomaten gewürfelt
- 8-10 Fisolen halbiert
- 1-2 EL Zucker
- Salz & Pfeffer
- Petersilie & Minze zum Garnieren

Zubereitung

Olivenöl im Topf erwärmen. Die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, ¼ Liter Rotwein begeben, 2 Teelöffel Tomatenmark hinzufügen und mit 1/2 Liter Gemüsebrühe aufgießen.

Jetzt die Kartoffeln mit in den Topf geben und gemeinsam aufkochen lassen. Dazu kommen passierte Tomaten, Knoblauch, 2 Zimtstangen, 1 Teelöffel Muskatnuss und wieder alles zugedeckt köcheln lassen.

Nach ca. 5-7 Minuten das restliche Gemüse begeben und den Zucker mit einrühren.

10-15 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem tiefen Teller anrichten.

Tipp: mit Minze und Petersilie ausgarnieren.