## Hackfleisch-Lauch-Topf

Ein einfaches, unkompliziertes Gericht, das komplett nur in einem Topf zubereitet wird.



eser Eintopf läßt sich sehr gut auch in größeren Mengen vorbereiten und schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag noch besser.

## <u>Für 5 Portionen :</u>

1 KG Rindergehacktes

2 große Zwiebeln, in kleine Würfel geschnitten

200 gr Tomatenmark, 3-fach konzentriert

4 — 5 Kartoffeln, geschält, in ca. 1 cm große Würfel geschnitten

1 Stange Porree, nur den weißen Teil, in ca. 0,5 cm Große Ringe geschnitten

0,75 l Brühe (z.B. Wasser mit 3 geh. TL gekörnte Brühe aufkochen)

1 EL Sambal Oelek

2 EL Creme fraiche

2 Lorbeerblätter, einmal einreißen

2 Zehen Knoblauch, gepresst

Di

## Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Rindergehacktes krümmelig braten, salzen, pfeffern.

Alles etwas zur Seite schieben und das Tomatenmark auf der freien Fläche anrösten.

Kartoffeln und Lauch zufügen. Alles gut miteinander vermengen. Lorbeerblätter dazugeben.

Mit der Brühe ablöschen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Sambal Oelek und Creme fraiche einrühren.

Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.



t Brot servieren.

Quelle : chefkoch

Μi