

Hackfleisch-Lauch-Topf

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



Di

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

Für 5 Portionen :

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

Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Rindergehacktes krümelig 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](#)

Bratwurstschnecke mit Kartoffel- Erbsen-Püree und Möhren

Weil die Bratwurstschnecke beim Metzger doch „so schön“ aussah, mußten wir sie unbedingt für unser Mittagessen mitnehmen !



zu gab es leckeres Kartoffel-Erbsen-Püree und Möhren.

Da

Püree für 2 – 3 Portionen :

- 3 große Kartoffeln
- 2 Lorbeerblätter, etwas einreißen
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- 2 handvoll TK Erbsen
- ein Schuß Sahne

etwas Milch
ein Stich Butter
Salz

Die Kartoffel schälen, grob klein schneiden, waschen und in einen Topf geben. Soviel Wasser zufügen, bis die Kartoffeln damit ca. 1 cm überdeckt sind.

Lorbeerblätter, Knoblauch und Salz dazugeben und kochen lassen.

Die letzten 4 Minuten die tiefgekühlten Erbsen zufügen und mit kochen lassen.

Wasser abgießen. Lorbeerblätter entfernen. Wahlweise Knoblauch mit entfernen. Ansonsten wird er mit zerstampft – ist sehr lecker !

Mit einem Kartoffelstampfer alles zerdrücken. Etwas Butter zufügen und weiter stampfen.

Mit Sahne und Milch die Konsistenz des Pürees bestimmen.

Die Kartoffeln sollten homogen und cremig sein mit groben Erbsenstückchen.

Möhren :

2 große Möhren

1 TL Salz

2 TL Zucker

1 Stich Butter

Die Möhren schälen und Scheiben oder kleine Stifte schneiden.

In einen kleinen Topf geben. Salz, Zucker und Butter zufügen.

Mit geschlossenem Deckel bis zur gewünschten Konsistenz kochen lassen.

Wasser muß nicht hinzugefügt werden !!!

Die Möhren ziehen selbst Wasser und kochen im eigenem Saft.

Die Bratwurst mit ein wenig Butterschmalz in einer Pfanne braten.

