

Winte's Kartoffeln



Kartoffel-Hackfleisch-Topf mit Schmand und Möhren

Zutaten:

500g Hackfleisch
500g Möhren
1 kg Kartoffeln
2 Becher Schmand
3 Liter Brühe
Salz, Pfeffer und Paprikapulver

Zubereitung:

Die Kartoffeln und Möhren schälen in Würfel schneiden und mit reichlich Brühe, so das Kartoffeln und Möhren gut bedeckt sind, in einem großen Topf gar - kochen.

Gleichzeitig das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten und gut mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken. Wenn die Kartoffeln und die Möhren gar sind die Brühe gut zur Hälfte abgießen und auffangen. Dann das Hackfleisch in den Topf geben. Bei kleiner Flamme warmhalten und das Ganze vermischen. Dann den Schmand unterheben.

Guten Appetit

wünschen

Die Winte's

Hilmer Winte
Falldorf 10
28857 Syke
04240/1053