

Winte`s Kartoffeln



Lauch- Kartoffel-Hackfleischpfanne

Zutaten:

3 Stangen Lauch
500 g Hackfleisch
500 g Kartoffeln
200 ml Creme fraiche
500 ml Gemüsebrühe
Salz Pfeffer
Paprikapulver
Öl

Das Hackfleisch in heißem Öl anbraten. Mit Salz Pfeffer und Paprikapulver würzen. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln grob schälen und grob würfeln. Lauch zum angebratenen Hackfleisch geben und leicht braun werden lassen, dann Kartoffelwürfel hinzugeben und so lange warten, bis auch sie ein bisschen angebraten sind. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und eine Viertelstunde bei halb geschlossenem Deckel durchgaren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit der Creme fraiche abbinden.

Guten Appetit wünschen

„ Die Winte`s

Hilmer Winte
Falldorf 10
28857 Syke
Tel. 04240/1053