

BEAMTENSTIPPE

2 Portionen

von Manuela und Bianca

ZUTATEN

300 g Hackfleisch gemischt

20 g Margarine

1 Zwiebel

Pfeffer und Salz

1 EL Weizenmehl

4 EL Tomatenmark

125 ml Wasser

2 Essiggurken

2 Körnerbrötchen

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.
2. In einem Topf die Margarine erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
3. Nun das **Hackfleisch** mit Salz und Pfeffer würzen, zu den Zwiebeln geben und unter ständigem Rühren kräftig anbraten.
4. Danach das Mehl über das **Hackfleisch** stäuben und kurz anschwitzen lassen.
5. Anschließend das Tomatenmark dazugeben, unterrühren und kurz mitbraten.
6. Den Bratensatz danach mit Wasser lösen, gut umrühren, den Topf mit einem Deckel verschließen und alles auf niedriger Temperatur ca. 20 min. schmoren lassen.
7. Serviert wird dieses Hackfleisch-Gericht mit Essiggurken und Körnerbrötchen.

GUTEN APPETIT! 😊



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

