

Rezept Hackfleischtopf

Ein sehr preiswertes und schnelles Gericht, welches mit Nudeln, Reis oder einfach nur mit Brot serviert werden kann.

Zutaten:

4 Zwiebeln
500 g gemischtes Hackfleisch
2 Stange Lauch
2 EL Tomatenmark
125 ml Gemüsebrühe
1 Dose geschälte Tomaten
2 TL Senf
Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver, edelsüß
200 ml Schmand
Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen, in kleine Würfel schneiden. Den Lauch gründlich waschen, von dem Wurzelende sowie dem Dunkelgrün befreien, halbieren und in dünne Ringe schneiden.

In einem großen Topf ein wenig Öl erhitzen, die Zwiebel darin leicht andünsten und anschließend das Hackfleisch zufügen. Bei großer Hitze unter Rühren das Hackfleisch anbraten, die Hitze reduzieren und die Lauchringe zufügen.

Das Ganze kurz miteinander vermengen und das Tomatenmark unterrühren.

Anschließend die Gemüsebrühe, die geschälten Tomaten, den Senf dazugeben. Den Hackfleischtopf mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken und mit einem Deckel zugedeckt ca. 15 min leicht köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren wird noch der Schmand in den Hackfleischtopf eingerührt und entweder mit Nudeln oder Brot serviert. Sehr gut passt natürlich auch ein grüner Salat bzw. ein Paprikasalat.

Will man den Hackfleischtopf einfrieren, sollte man den Schmand am Besten erst auf dem Teller einrühren, so dass man die Reste im Topf ohne Schmand einfrieren kann.

Bei dem Auftauen kann dann einfach Schmand zugefügt werden.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)