

Sahne-Möhren mit Hack bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr gemischtes Hack, 750 gr Möhren, 1 mittelgroße Zwiebel, 200 gr Sahne, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskat, 1 Bund Petersilie, 0,5 l Instantbrühe.

Die Vorbereitungen:

Möhren schälen und in Scheiben schneiden, Zwiebeln schälen und würfeln.
Instantbrühe im heißen Wasser anrühren, Petersilie kleinschneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebeln in einem Topf mit Gehacktes und OHNE Gewürze scharf anbraten.

In Scheiben geschnittene Möhren dazugeben.
Soviel Brühe dazugeben, das Gemüse grade so bedeckt ist.
Alles ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen.

Zum Schluß den Becher Sahne dazugeben und mit den Gewürzen herzhaft abschmecken.
Soviel Petersilie, wie man mag, drüber streuen...

Wer mag, kann in kleine Stücke geschnitten Kartoffeln mitkochen, wir mögen es aber lieber ohne.