

Ungarische Hackpfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

700 gr Kartoffeln, 3 Esslöffel Öl, 2 Zwiebeln, 2 rote Paprika, 1 grüne Paprika, 1 Bund Lauchzwiebeln, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 500 gr gemischtes Hack, 1 Teelöffel Edelsüßpaprika, 2 Teelöffel Tomatenmark, 150 ml Gemüsebrühe, 500 gr passierte Tomaten, 0,5 Bund Petersilie, 50 gr Creme fraiche.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen, waschen und in schmale Spalten schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Paprika putzen und in Stücke, Lauchzwiebeln putzen und in schräge Scheiben schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

Die Zubereitung:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin unter Wenden von allen Seiten ca. 10 Minuten braten, salzen und pfeffern, herausnehmen und beiseite stellen. Hack in das Bratfett geben und darin unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zwiebel, Paprikastücke und Tomatenmark zufügen und ca. 2 Minuten mitbraten. Lauchzwiebeln hineingeben und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Brühe und passierte Tomaten zugießen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln zurück in die Pfanne geben und in der Soße erwärmen. Hackpfanne mit Petersilie bestreut und mit Creme fraiche servieren.