Russischer Hackfleischtopf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Esslöffel Öl, 2 große Zwiebeln, 500 gr Rinderhack, 1 Porree, 5 Esslöffel Tomatenmark, 150 ml Brühe, 1 Esslöffel Senf, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Paprikapulver, 1 Prise Pfeffer, 150 ml saure Sahne.

Die Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten, bis es leicht braun ist. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln zufügen und glasig dünsten. Den in dünne Scheiben geschnittenen Porree ebenfalls zufügen und kurz andünsten.
Die Brühe mit dem Tomatenmark, dem Senf und den anderen Gewürzen vermengen und in die Pfanne geben. Das Ganze aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 15-20 Minuten dünsten.
Kurz vor dem Servieren die saure Sahne zugeben und abschmecken.

Beilage: Nudeln