Wikingertopf

Das brauchst du:

500 g	gemischtes Hack	* gr. Pfanne oder Topf
1 kleine	Zwiebel	* Topf für Nudeln/Spätzle
etwas	Öl	* Brettchen
1 kl. Dose	Erbsen und Möhren	* kl. Messer
300 ml	Fleischbrühe	
200 ml	Sahne	

Salz und Pfeffer, Paprikapulver, Schnittlauch, Petersilie
evtl. Soßenbinder

So geht´s:

1. Das gemischte Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Dann kleine Bällchen formen und diese in einer Pfanne mit etwas Öl kräftig rundherum braun braten.
2. Die gewürfelte Zwiebel hinzufügen und mitbraten.
3. Die Erbsen und Möhren hinzufügen und mit Fleischbrühe ablöschen.
4. Nun die Sahne hinzufügen und alles 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
5. Nach Wunsch mit Saucenbinder etwas eindicken und mit Salz, Pfeffer, Paprika und den Kräutern abschmecken.
6. Dazu schmecken Spätzle oder Nudeln.

Gesehen: https://www.chefkoch.de/rezepte/1738671282836420/Yvonnes-Wikingertopf.html

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt