

Russischer-Hackfleischtopf (4 Personen, ca. 35 Min.):

2 große Zwiebeln
1 Essl. Öl
1 Essl. Butter
500 g gehacktes Rindfleisch
1 Stange Lauch/Porree
5 Essl. Tomatenpüree
¼ l Bouillon
1 Essl. Senf
1 Teel. milder Paprika
1 Teel. Salz
¼ l saure Sahne



1. Die gehackten Zwiebeln kurz in Öl und Butter in einem Bratpfannchen dünsten. Dann die Hitze erhöhen, das Hackfleisch in den Topf geben und mit einer großen Holzgabel rühren, bis das Fleisch leicht braun ist.
2. Bei schwacher Hitze den geputzten, in Streifen geschnittenen Lauch, Tomatenpüree, Bouillon, Senf und Gewürze nach Geschmack zugeben.
3. Etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, häufig umrühren. Gut geeignet zum Einfrieren. Die saure Sahne kurz vor dem Servieren darübergießen.
4. Heiß servieren mit gekochten Nudeln oder Reis. Getränkevorschlag: Bier, Rotwein-Schorle, Joghurt-Mixgetränk.