

Hackfleisch – Bohnen – Möhren – Pfanne

Zutaten:

500 g Hackfleisch
500 g Bohnen
500 g Möhren
750 g Kartoffeln
250 g Champignons
3 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 TL Bohnenkraut
800 ml Rinderbrühe
4 TL Senf
Butterschmalz
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Champignons, Möhren, Bohnen und Kartoffeln klein schneiden.
- Mit der Rinderbrühe in einem Topf etwa 15 Minuten garen.
- Gegen Ende der Garzeit das Bohnenkraut unterrühren.
- In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.
- Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten.
- Dann das Hackfleisch in der Pfanne krümelig braten.
- Senf unterrühren und salzen und pfeffern.
- Das gegarte Gemüse unterrühren.
- Alles zusammen noch etwa 5 -10 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer noch einmal abschmecken.