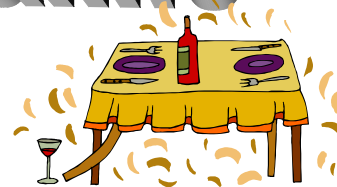




Hackfleischpfanne

auf sparsame, finanzministerielle Art



Zutaten für 4 Personen

Thüringer Mett		500 g
Karotten		2
Sellerie	Bund Suppengemüse	ca. ½
Lauch		1-2 Stange
Zwiebel		1
Tomaten		2-3
Sahne		½ bis 1 Becher
Weißwein		Riesling
Salz und Pfeffer		nach Geschmack
Schmand		pro Portion 1 Löffel

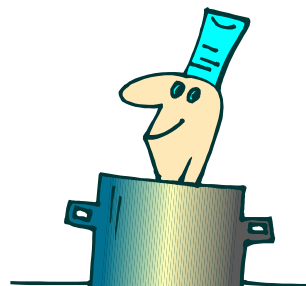
Beilage: Kartoffeln

Zubereitung

Kartoffeln schälen, aufsetzen und kochen.

Während dessen Karotten, Sellerie, Zwiebel und

Lauch putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.



Thüringer Mett in kleine Stückchen pflücken und mit wenig Öl oder Fett in der Pfanne anbraten. Mit wenig Weißwein ablöschen.

Anschließend das Suppengemüse und die Zwiebel dazugeben und köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.

In die Haut der Tomaten mit dem Messer ein Kreuz ritzen und die Tomaten für circa eine Minute ins kochenden Kartoffelwasser legen, herausholen, häuten, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben.

Einen halben Becher Sahne zum Schmorgut hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köcheln lassen bis das Gemüse bissfest gegart ist.

Kartoffeln abgießen. Auf dem Teller anrichten und je nach Geschmack einen Klacks Schmand auf das Essen geben.

