

Gurkenpfanne mit Hack

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch » Hack-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 400g Hackfleisch
- » 1 Ei(er)
- » 2EL Semmelmehl
- » Salz & Pfeffer
- » 1,2kg Gurke(n)
- » 1 gr. Möhre(n)
- » 2EL Öl
- » 3/8l Instant-Klare-Brühe
- » 100g Schlagsahne
- » 2-3EL heller Soßenbinder
- » Chilipulver
- » 1 Bd. Dill

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Zwiebel fein würfeln. Hack, Ei, Zwiebel und Semmelmehl verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse kleine Bällchen formen. Gurken schälen und in Stücke schneiden. Möhre in feine Würfel schneiden.

2. Öl erhitzen. Hackbällchen darin ca. 5min braten. Herausnehmen. Gurkenstücke im heißen Bratfett anschmoren. Brühe zufügen und die Gurken ca. 10min darin köcheln lassen. Möhre und Hackbällchen ca. 5min vor Ende der Garzeit zugeben.

3. Sahne zugießen. Soßenbinder einrühren und aufkochen lassen. Mit Salz und Chili würzen. Dill hacken und unter die Gurkenpfanne heben.

Nährwerte: 670kcal/E43g/F44g/KH20g pro Portion

angelegt am: 14.09.2002

Rezept-Nr: 149

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke