

Beamtenstippe

Zutaten:

400 g Hackfleisch, halb und halb
1 Zwiebel
1/2 Möhre
1 kleine Gewürzgurke
etwas Brühe
Kartoffelpüree
Knoblauch,
Salbei,
Majoran
Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

Gehacktes mit klein geschnittener Zwiebeln und geschnittener Möhre scharf anbraten, salzen und pfeffern. Dann 1 Tassen Brühe oder Wasser dazu geben, etwas Knoblauch, Salbei, Majoran und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Garsein die gewürfelte Gewürzgurke dazu geben. Kartoffelbrei wird auf den Tellern so angerichtet, dass in der Mitte eine Kuhle ist, in welche die Stippe eingefüllt wird.

Druck-Version

