

Hackfleisch-Kartoffel-Pfanne mit Champignons Paprika und Möhren



Rezept: 0126

Kategorie:

Quelle:

Liste: 9.3.12. Hauptspeise mit Schweinfleisch

Kartoffel, Hackfleisch, Gemüse, Pilze,

CookBack

Rezeptbeschreibung

Für die Hackfleisch Bällchen das Hackfleisch mit dem Ei, Senf, Paprikapulver, Oregano und Panko zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse ein wenig durchziehen lassen. In dieser Zeit die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser etwa 8 bis 10 Minuten vorkochen, dann abgießen. Das Hackfleisch zu kleinen Bällchen formen (ca. 20 g) und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten Goldgelb ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Möhren schälen je nach Größe der Länge nach halbieren oder vierteln und dann in Scheiben schneiden. Paprika entkernen und ebenfalls in Streifen schneiden von ca. 4 cm Länge. Champignons putzen und in großzügige Scheiben oder Viertel schneiden.

Kartoffelwürfel und Möhrenscheiben in dieselbe Pfanne wie die Hackfleischbällchen geben. 5 Minuten unter Wenden anbraten. Champignons und Paprika hinzufügen. Weitere 3 Minuten mitbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen. Hitze reduzieren. Deckel aufsetzen und 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Deckel abnehmen. Crème fraîche und Majoran einrühren. Hackbällchen wieder dazugeben und 2 Minuten darin erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischer Petersilie bestreut servieren und eine Löffel Saure Sahne ansetzen.

Zutatenliste für 2 Personen

200 g Hackfleisch (Thüringer)
350 g Kartoffeln
150 g Champignons
1 Paprika, gelb
2 Möhren
2 Knoblauchzehen, feine Würfel
2 EL Öl
1 Ei, Größe M
3 EL Panko oder Paniermehl
100 ml Gemüsefond
1 EL Crème fraîche
Saure Sahne
1 TL Dijon Senf
 $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, geräuchert
 $\frac{1}{2}$ TL Majoran
 $\frac{1}{2}$ TL Oregano
Salz und Pfeffer
frische Petersilie zum Servieren