



REZEPT

von Christine Hüls

TIPP.

Familienküche!



Möhreneintopf "Svenska"

ZUTATEN (für 4 Portionen)

*Edelschmaus Originalprodukt

- etwas Omas Butteröl zum Anbraten
- 100 g Zwiebeln
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 400 g Möhren
- 200 g Kartoffeln
- 500 ml Wasser
- 1,5 TL Svenska Schmaus
- 1 TL Feines Süppchen

ZUBEREITUNG

Zwiebel klein hacken und mit dem Hackfleisch in etwas Omas Butteröl anbraten.

Möhren und Kartoffeln klein hacken und zum Hackfleisch hinzugeben.

Das Wasser, Svenska Schmaus und Feines Süppchen hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen.