

Steckrübeneintopf



4 Portionen

1 Steckrübe	schälen, in 0,5 cm kleine Würfel schneiden
3 Möhren	schälen, in 0,5 cm kleine Würfel schneiden
6 Kartoffeln	schälen, in 0,5 cm kleine Würfel schneiden
2 Zwiebel	schälen, vierteln, klein schneiden
400 g gem. Hackfleisch	mit
Kräutersalz und Pfeffer	und
1 EL Senf	vermengen
2 EL Öl	im Topf erhitzen, Hackmasse darin krümelig anbraten, Zwiebel dazu geben, mit anschwitzen, das Gemüse dazu geben, kurz andünsten, mit
1 l Gemüsebrühe	auffüllen und ca. 25 Min. kochen lassen
2 EL Creme fraiche	einrühren, nicht mehr kochen lassen, mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.