

Haschee

für 2 Personen

Zutaten

300g Hackfleisch, 30g Butter, 1 Zwiebel, 40g Tomatenmark, 100ml süße Sahne, 100ml Rotwein, 0,5 Teelöffel Paprikapulver, 0,5 Teelöffel Salz, 3 Prisen Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln fein würfeln und in der Pfanne mit der Butter glasig werden lassen
2. Zwiebeln aus der Pfanne heraus nehmen
3. jetzt das Hackfleisch in die Pfanne geben und scharf anbraten
4. dazu das Tomatenmark geben und ebenfalls 5 Minuten anbraten
5. die Zwiebeln zugeben und das ganze mit Rotwein ablöschen
6. Sahne unterziehen und alles zusammen aufwallen lassen
7. jetzt mit Paprika, Salz und ggf. Pfeffer abschmecken

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Kartoffelbrei, Nudeln (125 g pro Person)

