Rezept von Ursula:

Mett-Porree-Eintopf

für 4 Personen

Zutaten

500 g Schweinehackfleisch, 50 g Butterschmalz, 150 g Schmelzkäse, 75 g saure Sahne, 100 ml Gemüsebrühe, 100 ml Weißwein, 4 Stangen Porree, 3 Zwiebeln, 250 g Champignons, 2 Teelöffel Salz, 1 gestrichener Teelöffel Pfeffer



Zubereitung

- 1. Porree in Ringe schneiden
- 2. Zwiebeln würfeln
- 3. Champignons waschen und in Scheiben schneiden
- 4. Hackfleisch portionsweise scharf in Butterschmalz anbraten, dann aus dem Topf nehmen
- 5. Porree und Zwiebeln andünsten, dann die Champignons und das Hackfleisch dazugeben
- 6. Weißwein zugeben und nach und nach Brühe dazugeben
- 7. auf kleiner Flamme etwa 30 Minuten durchziehen lassen
- 8. den Käse und die Sahne dazugeben
- 9. mit Salz und Pfeffer würzen

Zeitbedarf

ca. 1 Stunde

dazu paßt

Baguette