

Wuddeldick (Wurzeleintopf)



Zutaten

500 g Hackfleisch, gemischt
1 kg Möhren
500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
ca. 2 l Gemüsebrühe oder 2 l Wasser
mit 2 EL Gemüsebrühpulver
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
etwas Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung

Die Kartoffeln und Möhren schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Das Hackfleisch mit etwas Butterschmalz in einem großen Topf scharf anbraten bis es „krümelig“ ist. Kartoffeln, Möhren und Zwiebel hinzugeben und ca. 5 Min. weiter anbraten. Salzen und pfeffern und mit der Gemüsebrühe übergießen, so dass alles leicht bedeckt ist. Je nach Wunsch evtl. etwas mehr oder weniger Brühe nehmen. Ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen.

Petersilie waschen, klein hacken und hinzugeben. Nach Belieben noch etwas salzen und pfeffern, umrühren und mit einem Kartoffelstampfer grob zu einer „stückigen Masse“ stampfen.

Wer mag kann noch ein Schälchen Apfelmus dazu servieren.