

## **Inges russischer Hackfleischtopf**

### **Zutaten**

**2 gr. Zwiebeln**

**1 El Öl**

**1 El Butter**

**1 kg Hackfleisch**

**2 Stangen Lauch**

**5 El Tomatenpüree**

**1/4 l Bouillon**

**1 EL Senf**

**1 Tl milder Paprika**

**1 Tl Salz**

**1/4 l saure Sahne**

### **Zubereitung**

Die gehackten Zwiebeln in Öl und Butter in einem Bratentopf dünsten. Dann die Hitze erhöhen und das Hackfleisch kräftig anbraten.

Bei schwacher Hitze den geputzten , in Streifen geschnittenen Lauch, Tomatenpüree, Bouillon, Senf und Gewürze nach Geschmack zugeben.

Etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, häufig umrühren. Die saure Sahne kurz vor dem Servieren darüber gießen.

Mit Reis oder Nudeln servieren.

Lecker und auch für viele Personen geeignet.