

Rezept

Blitzbrühe aus Hackfleisch

Ein Rezept von Blitzbrühe aus Hackfleisch, am 27.04.2024

Zutaten

500 g gemischtes Hackfleisch

1 Lorbeerblatt

Salz

Pfeffer

250 g TK-Suppengemüse

1 TL Wacholderbeeren

3-4 Zweige Thymian oder Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 25 kcal

Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit Gemüse, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, 1 1/4 l Wasser und 1 TL Salz in einen großen Topf geben. Kräuterzweige waschen und dazugeben. Alles zum Kochen bringen und dann offen bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.
2. Die Brühe durch ein Sieb gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer Einlage servieren. Das Hackfleisch und das Gemüse anderweitig verwenden (z. B. für eine Pastasauce).