Rezept

Wundertopf

Ein Rezept von Wundertopf, am 23.05.2025

Zutaten

1 Bund	Suppengemüse
100 g	Rinderhackfleisch
	½ l Gemüsebrühe (Instant)
	Pfeffer
50 g	Schmand
1 EL	Rapsöl
120 g	Hirse
	Salz
	Orangensaft
1 TL	Currypulver

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1050 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengemüse waschen und putzen. Den Lauch längs aufschlitzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Sellerie und Möhre schälen und klein raspeln.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Das Gemüse dazugeben und weiterbraten, bis das Fleisch braun ist. Die Hirse zugeben und die Brühe angießen. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 25 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Orangensaft abschmecken.

3. Den Schmand mit dem Curry vermischen und zu dem Hirse-Topf servieren.