

## Geschmortes Zwiebelhackfleisch

---

Zeit: 40 min. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0267

---

### Zutaten:

5 Zwiebeln  
3 EL Öl  
300 g Rinderhack  
500 g Kartoffeln  
400 g Möhren  
500 ml Fleischbrühe  
3 TL Meisterwürze bestehend  
aus: Thymian, Salz, Pfeffer,  
Paprika, Oregano, gem.  
Kümmel, Rosmarin,  
Knoblauchpulver, Liebstöckl  
und gem. Senfkörner  
150 g TK Erbsen  
1 EL Tomatenmark  
150 g Crème Fraîche

### Zubereitung:

Zwiebeln schälen, der Länge nach halbieren und in halbringe schneiden Öl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten, dabei oftmals umrühren.  
Hackfleisch zufügen, zerpfücken und andünsten, bis alles hell gebräunt ist. Kartoffeln und Möhren schälen und in halbzentimetergroße Würfel schneiden, untermischen, 3 Min dünsten. Die Brühe angießen und 3 TL Meisterwürze und Salz nach Bedarf zufügen. Zugedeckt 8 Min schmoren lassen.  
Erbsen kalt spülen und so auftauen lassen. 5 Min vor Ende der Garzeit zufügen. Tomatenmark untermischen. Essen abschmecken mit Petersilie und Crème Fraîche anrichten.



---

### Geschmortes Zwiebelhackfleisch