

Wikingertopf - Rezept von WOLL®

Ein Gericht, das schon den Wikingern Energie für den Tag brachte! Es war ganz einfach: Man nahm die Überreste vom Eintopf des Vorabends aus dem Suppenkessel und GUTEN APPETIT! Aber heutzutage macht man sich den Wikingertopf auch mal ganz frisch, weil er einfach so lecker schmeckt und Gutes vereint: Fleisch, Gemüse & Gewürze.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Portionen: 6

Rezept herunterladen

Zutaten

- 600 g Hackfleisch
- 3 EL Paniermehl
- 2 Eier
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver
- 3 EL Petersilie
- 2 große Zwiebeln, gehackt
- 500 g TK-Erbsen
- 500 g TK-Möhren
- 300 g TK-Kohlrabi
- 400 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 2 TL Salz
- 2 TL Speisestärke
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Schritt 1

Das Hackfleisch mit dem Paniermehl, den Eiern, den gepressten Knoblauchzehen, der gehackten Petersilie, dem Paprikapulver, 1 TL Salz und einer Prise Pfeffer vermengen. Danach die Hackfleischmasse zu kleinen Bällchen formen.

Schritt 2

Die Hackfleischbällchen in einer Kasserolle anbraten, dann die Zwiebeln dazugeben und anbraten, bis diese glasig sind.

Schritt 3

Die Hackfleischbällchen und die Zwiebeln mit Wasser, Milch und Sahne ablöschen und Pfeffer, 1 TL Salz, Muskatnuss und Speisestärke untermischen.

Schritt 4

Die Möhren, Erbsen und Kohlrabi hinzugeben und bei mittlerer Hitze für 15 - 20 Minuten köcheln lassen.

Tipp

Mit Kartoffeln als Beilage servieren.

Das WOLLt ihr!

Kochgeschirr in denen das Kochen zum Kinderspiel wird



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Bratpfannen-Set 20,24 &
28cm, 3tlg. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



PRESSURE PRO by
WOLL® Schnellkochtopf
18/10 Edelstahl 6l, Ø 22cm

€ 119,99



WOLL® Rühr- &
Schwenkpfanne
9cm hoch inkl. C
Pfannenwender

€ 99,99

Jetzt entdecken

Hervorragend