



küchenLEBEN

ansehen • erleben • auswählen

Hackfleischfüllung

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
80 g Möhre fein hacken
3 EL Öl
350 g Hackfleisch (Kalb, Rind oder Lamm)
Salz und Pfeffer
je 1/2 TL fein gehackter Rosmarin und Thymian
1/8 l Fleischbrühe (Instant)

Zubereitung:

1. Die Zwiebel Möhre und den Knoblauch fein hacken und im Öl anbraten. Dann das Fleisch zufügen und bei offenem Topf krümelig braten. Mit den Gewürzen abschmecken, die Brühe angießen und alles zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.
2. Bei starker Hitze im offenem Topf die Flüssigkeit verdampfen lassen. Abkühlen lassen. Die Tortellini oder Ravioli mit der Masse füllen.