

SPITZKOHL-HACKFLEISCH-KARTOFFEL-SCHMAUS MIT SAURER SAHNE



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 21.08.2017
Qualifiziert von: Supercook
DE

Vorgeschlagen von:
bosquesnegros
Gesamtzubereitungszeit:
30:01 Minuten

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 2 PORTIONEN

700 Gramm Wasser

2 Teelöffel Gemüsebrühe/Fleischbrühe

400 Gramm Kartoffeln

400 Gramm Spitzkohl o. Weißkohl, in Streifen geschnitten

Salz, Pfeffer, Muskatnuß

300 Gramm Rinderhackfleisch

2 Zehe/ Zehen Knoblauch

1 Stück Zwiebel

200 Gramm saure Sahne

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).