



Bio-Hackfleisch-Rosenkohl-Pfanne

mit 5-Gewürze-Pulver auf Kartoffelpüree



20-30min



2 Personen

Die schönste Kombination aus Blumen und Gemüse ist wohl Rosenkohl. Das mag botanisch nicht ganz korrekt sein, aber es ist ein guter Weg, die Jahreszeit positiv zu sehen - denn sie bringt uns das köstliche Wintergemüse! Raffiniert gewürztes Bio-Hack mit Karotten lässt ebenfalls warme Gefühle aufkommen, Kartoffelpüree kann man ohnehin immer guten Gewissens essen, herzhaft gebräunte Zwiebeln krönen das deftige Mahl. Delizios!

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 10g Petersilie
- 1 Karotte
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Zwiebel
- 400g Rosenkohl

- 1EL Weizenmehl ¹
- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Essig

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Sieb

Energie 739kcal, Fett 33.0g,
Kohlenhydrate 63.0g, Eiweiß 39.4g



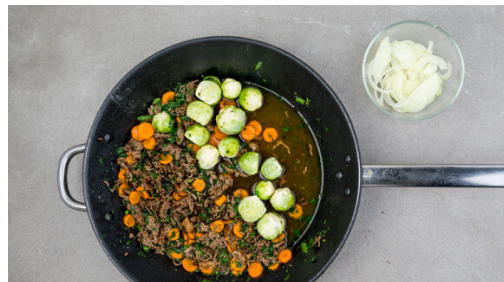
In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In das kochende Wasser geben und 15-20Min. kochen, bis die **Kartoffeln** gar sind. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und warm halten.



Das **Hackfleisch** mit der **½ des Gewürze-Pulvers** in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 4-5Min. krümelig anbraten.



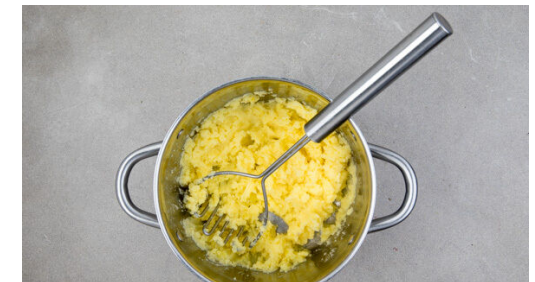
Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit der **½ der Petersilie** sowie 1EL Mehl zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten.



Das **Hackfleisch** mit 250ml Wasser ablöschen, die **½ des Brühwürzes** unterrühren, mit Pfeffer würzen und abgedeckt ca. 5Min. garen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Rosenkohl** ggf. halbieren, zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und abgedeckt in 4-6Min. bissfest garen. Für weichen **Rosenkohl** die Garzeit ggf. um 1-2Min. verlängern.



Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2TL Butter bei mittlerer Hitze 1–2Min. anbraten. Dann 1 Prise Salz unterrühren und die **Zwiebeln** bei mittlerer bis niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren noch 5–7Min. braten, bis sie goldbraun und weich sind.



Die **Kartoffeln** zu einem glatten **Püree** stampfen, dabei nach Bedarf löffelweise **Kochwasser** hinzufügen. Das **Püree** mit Salz und 1TL Butter abschmecken. Die **Hackfleisch-Rosenkohl-Pfanne** mit 1TL Essig verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Zwiebeln** auf dem **Püree** anrichten. Mit der **restlichen Petersilie** garnieren und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**