

Schottischer Eintopf

½ kg Hackfleisch, gemischt

½ kg Porree

½ kg Nudeln oder Kartoffeln

1 Becher Crème fraîche oder Schmand

1 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

200 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Tomatenmark

Zubereitung

Nudeln oder Kartoffeln in Stücken wie gewohnt kochen. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken und Poree in Scheiben schneiden. Hackfleisch gut in Öl anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazu, 2-3 Minuten garen bei mittlerer Hitze. Poree und Brühe begeben, 10 Minuten garen. Crème fraîche dazu, gut durchrühren, nach Belieben Tomatenmark dazu, würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika. 5 Minuten weitergaren. Zum Schluss die Nudeln oder Kartoffeln unterheben.