

Wikingertopf

500 g	Rinderhackfleisch
1 Becher	Schlagsahne
1 Dose 850g	Erbsen mit Karotten
	Öl
	Brühe (Instant)
	Salz
	Pfeffer
	Paprika (Gewürz)
	Petersilie

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, dann kleine Bällchen formen und diese in einer Pfanne mit etwas Öl kräftig anbraten.

Mit den Erbsen, Möhren und dem Wasser aus der Dose ablöschen und etwas Fleischbrühe hinzugeben. Nun die Sahne hinzufügen und das Ganze 5 Minuten köcheln lassen bei mittlerer Hitze.

Mit Maisstärke etwas eindicken und mit Salz, Pfeffer, Paprika und den Kräutern abschmecken!