

Bauernschmaus

Zutaten :

Holz	Zitronensaft, Petersilie
Feuer	edelsüßer Paprika
Erde	Öl, 500g Rinderhackfleisch, 700g Kartoffeln, 2 Birnen, 500g Karotten
Metall	1 Lauchstange, Pfeffer, Muskat
Wasser	Meersalz

Vorbereiten:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden
Karotten evtl. schälen und würfeln
Lauch klein schneiden
Birnen evtl. schälen und in grobe Stücke schneiden
Petersilie hacken

Zubereiten:

F	heißer Topf
E	Öl , Rinderhackfleisch anbraten Kartoffeln und Karotten dazugeben, anbraten
M	Lauch Pfeffer
W	Meersalz
H	Spritzer Zitronensaft
F	edelsüßer Paprika mit heißem Wasser angießen
E	Birnenstücke drauflegen und ca. 20 min. garen möglichst wenig umrühren
M	Muskat Pfeffer
W	Meersalz

Mit reichlich gehackte Petersilie servieren