

# Russisch Hackfleisch



**Zutaten:**  
**(für 4 Personen)**

**500g Hackfleisch gemischt**  
**300g Zwiebeln**  
**3-4 Stangen Lauch**  
**1 Tube Tomatenmark**

**2-3 EL Senf mittelscharf**  
**Pfeffer**  
**Gekörnte Brühe**  
**1 Becher saure Sahne**

## Zubereitung

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit etwas Öl in einem großen Topf andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und das ganze kurz anbraten. Dem Ganzen eine Tube Tomatenmark und zwei bis drei EL Senf begeben und gut unterrühren. Mit etwas Wasser ablöschen und kurz aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit den Lauch in ca. 1,5 cm starke Scheiben schneiden und mit in den Topf geben und mit Pfeffer sowie der gekörnten Brühe abschmecken.

Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss, die saure Sahne unterrühren (kann nachher auch so über das russische Hackfleisch gegeben werden).

Als Beilage eignen sich am besten Nudeln.