

Kartoffeltokana

Eine Art ungarisches Risotto, mit Kartoffeln anstatt Reis



Zubereitung

1. Hackfleisch (oder auch ungehacktes Fleisch) anbraten
 - Zwiebeln (gewürfelt) in den Topf geben
 - Knoblauch (gewürfelt) in den Topf geben
 - Wenn alles glasig ist, mit etwas Wasser auffüllen
2. Gewürfelte Möhren, Sellerie, Petersilie (also kurz gesagt Suppengemüse) hinzugeben
3. (Optional, ein paar Paprika kleinschneiden und mitkochen)
4. Kartoffeln schälen und Würfeln und hinzugeben
5. Pfeffer und Salz etwas Paprika (für die Farbe), und mit etwas Fleischbrühe abschmecken
6. nun alles durchkochen.

Fertig!

[hauptgericht](#), [eintopf](#), [gulasch](#), [mama beckesch](#), [siebenbuergisch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/kartoffeltokana?rev=1620819302>

Last update: **2021/05/12 11:35**

