

# Hackfleischpfanne mit Gemuese

500 g Rinderhack  
1 Staudensellerie  
1 Becher saure Sahne  
250 g Zwiebeln  
2 EL Öl  
0,125 l Brühe (instant)  
1 Dose (70 g) Tomatenmark  
Petersilie  
1 EL Parikapulver edelsüss  
Salz  
Pfeffer

Rinderhack in heißem Öl krümmelig braun anbraten. Mit Parika, Salz, Pfeffer kräftig würzen. Aus der Pfanne nehmen. Zwiebelringe und Staudenselleriescheiben im Bratenfett andünsten. Tomatenmark, saure Sahne, Brühe und Rinderhack zufügen und einmal aufkochen.

Die gehackte Petersilie unterrühren und das Gericht mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig abschmecken.

Man serviert es am besten mit Reis.