

# Bunter Porree

3 Eßl. Fett  
1 Zwiebel  
250 g gem. Hackfleisch  
4 Möhren  
etwas Fleischbrühe  
1 kg Porree  
2 Äpfel  
etwas Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Petersilie  
**Beilage:** Kartoffelbrei

Fett erhitzen, die gehackte Zwiebel und das Hackfleisch darin anbraten. Möhren putzen, in Scheiben schneiden und mit etwas Fleischbrühe zum Fleisch geben. Etwa 15 Minuten schmoren lassen. Porree putzen, gut waschen, in große Stücke schneiden und mit den geschälten und gewürfelten Äpfeln in den Topf geben; alles noch etwa 20 Minuten kochen. Milch zugießen und das Gericht mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika würzen, mit der gehackten Petersilie bestreuen.