Möhren-Petersilien-Geschnetzeltes
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Geschnetzeltes (vom Geflügel, Schwein oder Rind), 1-2 Esslöffel Öl, 125 ml Möhrensaft, 125 ml Wasser, 2 Esslöffel Soßenbinder hell, 4 Esslöffel Sahne, 1 Bund Petersilie, 2 große Möhren, 1 kleine Zwiebel, 1 Teelöffel Instantbrühe.

Die Vorbereitungen:

Die Petersilie und die Zwiebel fein hacken. Die Möhren putzen und in kleinere Streifen oder Rauten schneiden.

Die Zubereitung:

Das Fleisch in etwas Öl anbraten die Zwiebelwürfel dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Möhren dazu geben. Das Wasser und den Möhrensaft einrühren und aufkochen lassen.

- - -

Mit der Instantbrühe und Gewürzen wie Cillipulver oder Brathähnchengewürzmischung abschmecken.

- - -

Die Soße mit dem Soßenbinder andicken, die Sahne dazugeben und die Petersilie unterheben.

- - -

Dazu kann Reis aber auch Nudeln oder Kartoffeln gereicht werden.

- - -

Fertig!!!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de