

Wikingertopf mit Hackbällchen und Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Kartoffeln
- 500 g Hackfleisch
- 400 g Möhren
- 200 g Erbsen
- Öl (zum Anbraten)
- 2 EL Weizenmehl
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 1 TL Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Wikingertopf selber machen

1. Würze das Hackfleisch mit 1 TL Salz und forme kleine Bällchen daraus.
2. Schäle die Kartoffeln und Möhren und schneide sie in kleine Würfel. Erhitze etwas Öl in einem Topf und brate die Kartoffel- und Möhrenwürfel kurz darin an.
3. Streue etwas Mehl über sie, gieße die Gemüsebrühe dazu und verrühre alles gut. Gib außerdem die Erbsen hinzu und lasse den Wikingertopf für 5 Minuten köcheln.
4. Gib die rohen Hackbällchen zu und koche alles zusammen für weitere 5 Minuten. Schmecke den Wikingertopf zum Schluss mit Salz und Pfeffer ab.

Mein Hackbällchen Topf Rezept nach Wikinger Art eignet sich ideal für Kleinkinder am Familientisch. Das Salz kannst du nach Belieben reduzieren und zum individuellen Würzen auf den Tisch stellen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

