

Wikingertopf selber machen



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

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und Möhren und schneide sie in kleine Würfel.
2. Würze das Hackfleisch mit 1 TL Salz und forme kleine Bällchen daraus.
3. Erhitze etwas Öl in einem Topf und brate die Kartoffel- und Möhrenwürfel kurz darin an.
4. 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.
5. Gib die rohen Hackbällchen zu und koche alles zusammen für weitere 5 Minuten. Schmecke den Wikingertopf zum Schluss mit Salz und Pfeffer ab. Einfach, gut und lecker, oder?

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

