

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!!!