

## *Odenwälder Köhlerpfännchen*



### **Das brauchst du (für 4 Portionen):**

500 g geschnetzeltes Schweine-oder Putenfleisch  
1 Paprika rot  
eine Handvoll Erbsen (frische oder TK-Ware)  
2 Möhren  
eine Handvoll grüne Bohnen  
250 g Kidney-Bohnen  
1 Zwiebel  
2 Esslöffel Creme fraiche  
250 ml Gemüsebrühe  
Knoblauch  
Salz Pfeffer  
Butterschmalz zum Anbraten  
Tomatenmark

### **So machst du's richtig:**

- 1.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 2.) Schneide das Fleisch in kleine Streifen (falls es noch nicht geschnitten ist)
- 3.) Schneide die Paprika in kleine Würfelchen.
- 4.) Schneide den Knoblauch in ganz kleine Würfelchen.
- 5.) Schneide die Möhren ebenfalls in kleine Würfelchen.
- 6.) Schneide die grünen Bohnen in kleiner Stücke.
- 7.) Dünste die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Butterschmalz an.
- 8.) Gib das Fleisch dazu und brate es ebenfalls gut an.
- 9.) Gib den Knoblauch hinzu.
- 10.) Gib das Tomatenmark hinzu.
- 11.) Gib nun die Gemüsebrühe dazu.
- 12.) Gib nun die Bohnen, die Kidneybohnen, die Möhren und die Erbsen hinzu.
- 13.) Gib am Ende die Creme fraiche hinzu.
- 14.) Würze mit Salz und Pfeffer.

**Dazu passen Nudeln oder auch Semmelknödel oder normale Knödel.**