

## Lihaspulikeitto finnischer Lauch-Hackfleisch-Topf



### Zutaten

Für 4 Personen

1 mittlere Zwiebel  
500 g Rindfleisch gehackt  
3 EL Senf  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
500 g Kartoffeln festkochend  
500 g Lauch  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Sonnenblumenöl oder Bratbutter  
1 Lt Rindsbouillon  
1.5 dl Rahm  
150 g Crème fraîche  
60 g Reibkäse  
1 Bd Schnittlauch  
etwas Muskat frisch gerieben

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Zusammen mit dem Hackfleisch und dem Senf in eine Schüssel geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Kräftig durchkneten damit eine gute Bindung entsteht. Aus der Masse kleine Hackbällchen formen.

Die Kartoffeln schälen und in 1x1 cm grosse Würfel schneiden. Den Lauch rüsten und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Bratpfanne das Öl oder die Bratbutter erhitzen. Die Hackbällchen darin 3-4 Minuten anbraten. Die Kartoffelwürfel sowie den Knoblauch beifügen und mit der Bouillon auffüllen. Den Eintopf bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten **zugedeckt** leise kochen lassen.

Den Rahm, die Crème fraîche sowie den Käse mischen und zusammen mit dem Lauch zum Eintopf geben. Alles gut durchrühren und weitere 10 Minuten kochen lassen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.