



Picadillo

Zutaten

1 kg Hackfleisch, 4 große Tomaten, 1 weiße Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 4 Lorbeerblätter, 500 g Karotten in Würfeln, 500 g Kartoffeln in Würfeln, 1 Würfel Hühnerbrühe, Pfeffer, Öl, 1/2 Tasse Wasser, Salz, Tortillas

Zubereitung

Zwiebel schälen und würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebel darin anbraten bis sie glasig ist. Das Hackfleisch zugeben und solange braten bis es durch ist. Dann die Lorbeerblätter zugeben und bei mittlerer Hitze weiterkochen.

Während das Fleisch kocht, die Tomaten, das Wasser, die andere Hälfte der Zwiebel und den Knoblauch pürieren und zum Fleisch geben. Wenn das Ganze fast kocht, die Karotten und die Kartoffeln zugeben und 5 Minuten ständig rühren. Dann mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen, danach die Hitze reduzieren und ca. 15 Minuten leicht köcheln bis das Gemüse weich gekocht ist. Eventuell Wasser zugeben, falls die Masse zu trocken wird.

In Tortillas füllen und sofort servieren.

Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen einen herrlich würzigen Malbec aus Chile:

<http://wein64.de/Belasco-de-Baquedano-Moncagua>