

Ein Rezept von

**WALTRAUD BEIER**

# GEHACKTESSTIPPE

## ZUTATEN

- 500 g Gehacktes
- 1 Zwiebel
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 3-4 EL Mehl
- Wasser
- Magarine

## ZUBEREITUNG

In der Pfanne Fett erhitzen, Hack unterrühren und anbraten bis es sich in kleine Krümel zerteilt. Mit Salz und Pfeffer würzen und kross anbraten. Kurz vor Ende des Bratvorgangs klein gewürfelte Zwiebeln und bei Bedarf Paprikapulver zugeben. Aus dem Mehl, der Margarine und Wasser eine Mehlschwitze bereiten und dem Hack zufügen. Mit heißem Wasser ablöschen und großzügig auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Beilage: Pellkartoffeln und alle Arten von eingelegtem Gemüse (Senfgurken, Paprika usw.)

In der DDR sagte man auch „Tunke“ dazu. Guten Appetit!

# 11 November

STADT  
WERKE  
BURG



Ihr Jerichower Landwerk

Name

1	Fr				
2	Sa				
3	So				
4	Mo	45			
5	Di				
6	Mi				
7	Do				
8	Fr				
9	Sa				
10	So				
11	Mo	46			
12	Di				
13	Mi				
14	Do				
15	Fr				
16	Sa				
17	So				
18	Mo	47			
19	Di				
20	Mi				
21	Do				
22	Fr				
23	Sa				
24	So				
25	Mo	48			
26	Di				
27	Mi				
28	Do				
29	Fr				
30	Sa				