

## Beamtenstippe

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 50 g  | Fett                   |
| 50 g  | Butter                 |
| 2     | Zwiebeln, gewürfelt    |
| 300 g | Hackfleisch, gemischt  |
| 1 EL  | Mehl                   |
| 80 ml | Wasser                 |
| 1 TL  | Fleischbrühe (instant) |
|       | Salz, Pfeffer          |
|       | Paprikapulver          |



In Fett und Butter die gewürfelten Zwiebeln anbraten.  
Hackfleisch zugeben und braten, bis es krümelig wird.  
Dann mit dem Mehl bestäuben und mit Wasser auffüllen, so dass eine Art Fleischbrei entsteht.  
Nun mit Brühe und Gewürzen abschmecken.

Dazu wird bei uns immer Kartoffelpüree und saure Gurken serviert.