



Odenwald-Gasthaus Mümlingstube

Familie Dieter Mohr
Hauptstraße 16
64711 Erbach
Telefon (06062) 3379 – Fax (06062) 61164
E-Mail: info@muemlingstube.de
Internet: www.muemlingstube.de

Odenwälder Hirtenpfanne

Zutaten

1 Wirsingkopf, 700g Odenwälder Lammhackfleisch, Öl, 2 Zwiebeln, 250 g Sauerrahm, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Thymian, zirka ¼ l Lammb Brühe.

Zubereitung

Öl in einem Bräter erhitzen, Lammhackfleisch anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen. Den Wirsing waschen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zum angebratenen Hackfleisch hinzugeben und kurz mit dünsten lassen. Nun mit der Lammb Brühe auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Sauerrahm unterziehen und nochmals abschmecken.

Serviervorschlag

Zur Odenwälder Hirtenpfanne passen hervorragend Bratkartoffeln und ein frisch gezapftes Bier vom Fass.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!