

Gehacktes-Stippe DDR Rezept

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	2 Tomaten	1 EL Öl
500 g Hackfleisch	200 ml Gemüsebrühe	2 EL Ketchup
Salz, Pfeffer	1 TL Paprikapulver	

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und in kleine Würfel schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin bei starker Hitze scharf und krümelig anbraten.

Die Hitze etwas reduzieren, die Zwiebeln zugeben und einige Minuten mitbraten, bis sie glasig und leicht goldbraun sind. Die Tomaten hinzufügen und unter Rühren 5 Minuten mitbraten.

Brühe und Ketchup zugeben, alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Gehacktes-Stippe bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingekocht ist.

Wenn nötig, noch einmal abschmecken. Mit Kartoffeln, Reis oder Brot servieren.

NN am 22. August 2026