



## Möhren-Kartoffel-Rindfleisch-Brei



*ab 5. Monat*

### Zutaten

- 500 g Möhren
- 250 g Kartoffel
- 100 g Rinder-Hackfleisch
- 1 halber Apfel ohne Schale
- Rapsöl

### Zubereitung:

1. Schäle die Möhren und die Kartoffel und schneide sie in kleine Würfel. Gib sie mit dem Hackfleisch in einen Topf. Gieße soviel Wasser dazu, dass alles bedeckt ist.
2. Bring die Mischung zum Kochen und lass sie bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel etwa 8 Minuten köcheln.
3. Schäle den Apfel und raspel ihn mit in den Topf. Lass ihn 2 Minuten mit köcheln.
4. Nimm den Topf von der Kochstelle und püriere die Masse zu einem feinen Möhren-Kartoffel-Rindfleisch-Brei.
5. Lass den Brei etwas auskühlen und teile ihn dann in mehrere Portionen auf. Du kannst den [Babybrei auf Vorrat einfrieren](#).
6. Mische unter jede Portion vor dem Servieren einen Esslöffel Rapsöl.

### Unsere Empfehlung für Dich:



**breirezept.de**  
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The book cover features a collage of photos showing hands holding and preparing various baked items like muffins, bread, and pastries.

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>