



Möhren-Kartoffel-Rindfleisch-Brei



ab 5. Monat

Zutaten

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

Zuerst gebt ihr das Hackfleisch in einen kleinen Topf und bedeckt es knapp mit Wasser. Lasst es nun für etwa 10 Minuten köcheln.

In der Zwischenzeit schält ihr die Möhren und die Kartoffel und schneidet sie in kleine Würfel. Gebt sie zum Fleisch, füllt wieder so viel Wasser auf, dass alles bedeckt ist und lasst Rindfleisch, Kartoffel und Möhre nochmal für etwa 8 Minuten köcheln.

2 Minuten vor Ende der Kochzeit raspelt ihr das kleine Apfelstückchen dazu.

Dann nehmt ihr den Topf von der Kochstelle und püriert die Masse zu einem feinen Brei.

Lasst ihn nun noch etwas abkühlen und fertig ist euer Möhren-Kartoffel-Rindfleisch-Brei.

Vor dem Verfüttern fügt ihr dem Babybrei dann jeweils einen Teelöffel Rapsöl zu.

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 image shows a promotional banner for a book titled 'Backen für kleine Hände'. On the left, there are three circular images of different baked goods: a stack of pancakes, a bowl of bread rolls, and a bowl of muffins. On the right is the book cover, which features a collage of various breads and pastries. The text on the banner includes the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE', the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER', and a button that says '» ZUM SHOP'. The book cover also has the title and subtitle, and the author's name 'Jenny Böhme' at the bottom.

erhältlich unter

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