

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 16.11.2021**

**Würziger Hackbällchen-Eintopf mit Spitzkohl**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Eintopf**

50 g Speck, durchwachsen  
 200 g Spitzkohl  
 4 Kartoffeln, festkochend  
 2 Möhren  
 2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Olivenöl  
 3 EL Tomatenmark  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Zucker  
 etwas Paprikapulver, rosenscharf  
 2 Lorbeerblätter  
 800 ml Gemüsebrühe  
 1 Biozitrone, der Saft und etwas abgeriebene Schale davon  
 150 g Crème fraîche

**Für die Hackbällchen**

2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 0,5 Bund Petersilie  
 300 g Hackfleisch, gemischt  
 3 EL Semmelbrösel  
 1 Ei (Größe M)  
 1 EL Dijonsenf  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 2 EL Olivenöl

**Zubereitung**

1. **Für den Eintopf** Speck in Würfel schneiden. Kohl putzen, den harten Strunk entfernen, den Kohl in feine Streifen schneiden und kurz abbrausen.
2. Kartoffeln und Möhren schälen, abbrausen und würfeln. Schalotten und Knoblauch (auch für die Hackbällchen) abziehen und fein würfeln.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Die Hälfte der Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten. Speck zugeben und kurz mitbraten. Kartoffeln und Möhren zugeben und etwa 2 Minuten mitbraten. Kohl zugeben und ebenfalls anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten.
4. Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver und Lorbeer untermischen. Mit Brühe auffüllen, aufkochen und zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln lassen.
5. **In der Zwischenzeit für die Hackbällchen** Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob hacken.
6. Hackfleisch mit übrigen Schalotten, Knoblauch, Semmelbröseln, Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Petersilie (bis auf 1EL) in eine Schüssel geben. Alles gut verkneten. Aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen etwa walnußgroße Bällchen formen.
7. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Hackbällchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auf mittlerer Schiene ca. 5 Minuten braten.
9. Eintopf mit Zucker, Salz, Pfeffer 1 TL Zitronensaft und -schale abschmecken. Hackbällchen zum Eintopf geben und weitere ca.8-10 Minuten garen.
10. Crème fraîche mit übrigem Zitronensaft verrühren. Eintopf mit übriger Petersilie und Zitronen-Crème fraîche anrichten und servieren. Nach Belieben noch mit Zitronenschnitzen garnieren.

