

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Montag, den 21.11.2022**

**Kartoffel-Spinat-Eintopf mit Hackbällchen**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Hackbällchen**

1 Brötchen, vom Vortag  
2 Schalotten  
2 Stiele Rosmarin  
500 g Hackfleisch, gemischt  
1 Ei, Größe M)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Wacholder, gemahlen  
2 EL Butterschmalz

**Für den Eintopf**

2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln, rot  
600 g Kartoffeln  
300 g Karotten  
2 Petersilienwurzeln  
1 EL Rapsöl  
200 ml Gemüsebrühe  
400 g Tomaten, passiert oder Dose  
200 ml Kokosmilch, Dose  
2 TL Currypulver  
100 g Spinat  
1 Bund Schnittlauch



**Zubereitung**

1. **Für die Hackbällchen** Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen.
2. Schalotten abziehen und fein würfeln. Rosmarinnadeln abzupfen und fein schneiden.
3. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Brötchen aus dem Wasser heben, gut ausdrücken und zum Hackfleisch geben. Eier und Rosmarin ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Wacholder kräftig würzen.
4. Aus der Masse, mit angefeuchteten Händen, kleine, etwa tischtennisballgroße, Bällchen formen.
5. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin nach und nach anbraten.
6. **Für den Eintopf** Knoblauch und Zwiebeln abziehen. Knoblauch fein hacken, Zwiebeln würfeln. Kartoffeln, Karotten und Petersilienwurzeln putzen bzw. schälen und möglichst alle Zutaten gleich groß schneiden.
7. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin hellbraun andünsten. Karotten und Petersilienwurzeln zugeben und ebenfalls andünsten.
8. Brühe und Tomaten zugeben und ca. 5-6 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Kartoffeln, Kokosmilch und Currypulver zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten köcheln lassen.
10. Temperatur herunterschalten. Hackbällchen zugeben und die Bällchen darin weitere ca. 5-6 Minuten garziehen lassen.
11. Schnittlauch und Spinat abrausen und grobe Stiele entfernen. Schnittlauch fein schneiden.
12. Spinat grob hacken, zum Eintopf geben und 1 Minute garen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
13. Eintopf mit Schnittlauch anrichten und servieren.