

# Feurig scharfer Eintopf mit Hackfleischbällchen

Rezept für 4 Personen

## ZUTATEN

2 Zwiebeln	1 Ei
3 Knoblauchzehen	400 g Hackfleisch, gemischt
2 Chilischoten, rot	Salz, Pfeffer, Chili a. d. Gewürzmühle
	1 EL Senf
3 EL Olivenöl	4 EL Petersilie, gehackt
200 g Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 EL Zucker	
1 TL Paprikapulver, edelsüß	300 g Kartoffeln, fest kochend
Pfeffer a. d. Gewürzmühle	150 g rote Bohnen, gekocht
1 EL Tomatenmark	2 EL Balsamico bianco
2 Gläser Rinderfond	Salz
1 Brötchen vom Vortag	
100 ml heiße Milch	50 g Butterschmalz
	5 Depreziner Würstchen
2 Schalotten, geschält	2 Rosmarinzweige
50 g Butter	4 Thymianzweige
	150 g Crème fraîche
	0,5 Bund Majoran

## ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.

Alles zusammen in dem heißen Olivenöl anschwitzen. Die Kirschtomaten zugeben, kurz mitanschwitzen. Zucker darüber streuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Dann alles mit Paprikapulver bestäuben und das Tomatenmark unterrühren. Mit Pfeffer würzen, Rinderfond zugießen und etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Brötchen würfeln und in der heißen Milch einweichen.

Schalotten fein würfeln und in der zerlassenen Butter andünsten.

Die Brötchenwürfel ausdrücken und mit dem Ei und den gedünsteten Schalotten zu dem Hackfleisch geben. Alles gut miteinander vermischen und die Masse kräftig mit den Gewürzen, Senf, Petersilie und Knoblauch würzen. Aus der Hackmasse kleine, wallnussgroße Bällchen formen.

Die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein Sieb passieren.

Kartoffeln waschen, schälen, klein würfeln und mit den Bohnen zu der Suppe geben. Beides darin langsam weich garen und mit Essig und Salz würzen.

Die Hackfleischbällchen in dem heißen Butterschmalz mit den Kräutern rund herum braten und mit in Stücke geschnittenen Depreziner Würstchen in den Eintopf geben. Weitere 10 Minuten leise köcheln lassen.

Den fertigen Eintopf mit Crème fraîche beträufeln und mit frisch gezupften Majoran bestreut servieren.

