

Schmelzkohlrabi-Eintopf (mit Hackbällchen)

Zutaten für 4 Portionen:

2 Schmelzkohlrabis – 4 Möhren – 1 Brötchen – Kräutersalz – Pfeffer – 3 EL Sahne – 3 EL Essig – 40g Butter – 2 Zwiebeln – 1 TL Honig – 20ml Weißwein – 2 EL Mehl – 2 Eier – 750 ml Wasser – 500g Hackfleisch

Zubereitung:

- Das Brötchen einweichen
- Schmelzkohlrabi schälen, in Scheiben schneiden und diese würfeln
- Möhren gründlich abbürsten und ebenfalls in kleine Stücke schneiden
- Das Gemüse in wenig kochendes Salzwasser geben und ca. 15 Minuten darin garen
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Das Hackfleisch mit den Eiern, den Zwiebeln, dem ausgedrückten Brötchen und den Gewürzen verkneten und daraus Klößchen formen
- Das gegarte Gemüse aus dem Wasser schöpfen und beiseite stellen
- Das Gemüse-Kochwasser wieder zum Kochen bringen und die Fleischklößchen darin bei geringer Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und ebenfalls beiseite stellen
- Die Butter zerlassen, das Mehl darin anschwitzen, mit dem Kochwasser ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen
- Mit Salz, Pfeffer, Essig, Sahne, Honig und Weißwein abschmecken
- Gemüse und Fleischklöße zu der Sauce geben und mit Kartoffeln oder Reis servieren
- Für die vegetarische Variante die Fleischklößchen einfach weglassen!

Wir wünschen guten Appetit!

