

Herbstlicher Kartoffeleintopf



Zutaten für den Kartoffeleintopf:

- 3 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 400 ml Hühnerbrühe
- 150g Weißkohl
- 4 Speckscheiben
- 150g Hackfleisch
- 1 Ei
- 1/2 Brötchen oder Weißbrot vom Vortag
- Majoran
- 1/2 Zwiebel
- Petersilie
- etwas Milch
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst den Speck in den Topf geben und das Fett auslassen. Wenn er knusprig ist heraus nehmen und auf die Seite stellen. Den Topf nicht auswaschen!

Das 1/2 Brötchen in kleine Stücke reißen und in einer Schüssel mit etwas Milch einweichen. Die Petersilie kleinschneiden.

Nun die Zwiebel schälen und kleinschneiden. Im Topf mit etwas Öl glasig schwitzen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die glasigen Zwiebel dazugeben, die Petersilie und das eingeweichte Brötchen hinein. Das Ei und etwas Majoran, Salz und Pfeffer ebenfalls hinzu und alles gut vermischen. Dann aus dem Hackfleisch kleine Bällchen formen und im Topf rundherum anbraten. Wenn Sie angebraten sind auf die Seite zum Speck stellen. Die Hackbällchen garen später noch im Eintopf durch.

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Den Weißkohl ebenfalls in Streifen schneiden. und zusammen mit den Tomaten aus der Dose und der Hühnerbrühe in den Topf geben. Alles aufkochen, die Hitze etwas reduzieren und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. In den letzten 5 Minuten die Fleischbällchen hineingeben. Zum Schluss alles abschmecken mit Salz und Pfeffer. In einen Teller geben und die großen Speckscheiben oben auflegen.