

Teltower-Rübchen-Topf

Für 4 Portionen

200 g sehr feine TK-Erbsen	500 g Teltower Rübchen	1 Bund Möhren
2 Stange Lauch/Porree	1 Bund Schnittlauch	300 g Hackfleisch, gemischt
2 EL Semmelbrösel	1 Stk. Ei	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1,5 l Fleischbrühe	

Die Erbsen auftauen. Die Teltower Rübchen und die Möhren putzen, schälen und waschen. Den Lauch putzen und waschen. Den Schnittlauch kalt abspülen. Das Gemüse mit dem Schnittlauch mit Küchenpapier trocken tupfen. Danach die Rübchen in gleichmäßige Würfel, die Möhren in Scheiben, den Lauch in Ringe und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Das Hackfleisch durch die feinste Scheibe drehen und mit Semmelbrösel, Ei und der Hälfte vom Schnittlauch verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brühe erhitzen. Aus dem Hackfleischteig Bällchen formen. So lange in der Brühe lassen, bis die Bällchen oben schwimmen. Herausnehmen und auf einen Teller legen.

Nun Rübchen, Möhren und Lauch zur Brühe geben, 10 min. köcheln lassen. Erbsen zufügen, weitere 5 min. kochen. Fleischbällchen zugeben und erhitzen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den übrigen Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

NN am 15. April 2022