

Kichererbsen-Eintopf mit Lamm-Hackbällchen

Für 4 Personen

300 g Kichererbsen	1 kleine Kartoffel	2 Zwiebeln
1 rote Chilischote	4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
Kreuzkümmel, gemahlen	2-3 getrocknete Limetten	1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 grüne Paprika
300 g Lammfleisch	Kurkuma	

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.

Die Kartoffel in einem Topf weichkochen, abschütten und abkühlen lassen.

Die eingeweichten Kichererbsen, in einem Topf mit reichlich Wasser ca. 1 Stunde kochen, bis sie weich sind. Dann abgießen und abtropfen lassen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Chilischote halbieren die Kerne austreichen, das Fruchtfleisch fein schneiden.

In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Zwiebel anbraten, Tomatenmark, Kreuzkümmel und Chili zugeben und mit Brühe aufgießen. Die Loomi anstechen und mit den gekochten Kichererbsen mit in den Topf geben, etwas Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen.

Frühlingszwiebellauch putzen und fein schneiden, weißen Teil und grünen Teil trennen. Die Paprikaschote halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein schneiden.

Lammfleisch in Würfel schneiden und durch den Fleischwolf drehen. Die gekochte Kartoffel schälen und ebenfalls durch den Fleischwolf drehen.

Lammhack, Kartoffel, 3 EL weißen Frühlingslauch, etwas Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen. Aus der Masse kleine Bällchen von ca. 2 cm Durchmesser formen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Bällchen anbraten.

Wenn sie fast gar sind, restlichen Zwiebellauch und die fein geschnittene Paprikaschote zugeben und mit braten, mit Salz abschmecken. Wenn alles fertig gebraten ist, die Bällchen mit Paprika unter den Kichererbseneintopf mischen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 02. November 2016