

Eintopf mit Bohnen, Hackfleisch-Bällchen und Depreziner

Für 2 Personen:

200 g getrocknete weiße Bohnen	100 g getrocknete rote Kitney-Bohnen	300 g Hokkaido-Kürbis
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
3 El Olivenöl	1 El Paprikapulver, edelsüß	1 Tl Zucker
50 ml Rotweinessig	600 ml Rinder-Brühe	$\frac{1}{2}$ Bund Blatt-Petersilie
300 g Rinderhackfleisch	1 Ei	1 El Senf
2-3 El Semmelbrösel	Salz, Pfeffer	50 g Butterschmalz
4 Depreziner	Petersilie	

Bohnen zusammen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen in reichlich Wasser (nicht gesalzen!) bei mittlerer Hitze langsam weich kochen. Diese dauert ca. 30 Minuten.

Inzwischen Kürbis waschen, entkernen und samt Schale würfeln.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Alles zusammen in heißem Olivenöl 2-3 min. anschwitzen und mit Paprikapulver und Zucker bestreuen. dann mit Essig ablöschen, Brühe dazugießen, Suppe bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen. Gekochte Bohnen zur Suppe geben und bei schwacher Hitze darin noch etwa 25 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Petersilie abzupfen und fein hacken. Hackfleisch mit Ei, Senf, Semmelbrösel und Petersilie gründlich verkneten. Masse mit Salz, Pfeffer kräftig würzen und zu kleinen Bällchen formen. Diese langsam in heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne rundum etwa 6 Minuten anbraten. Depreziner in Stücke schneiden und 2 Minuten bei den Hackbällchen mit braten.

Hackbällchen und Depreziner samt Bratöl in tiefe Teller verteilen, Kürbis-Bohnensuppe darüber schöpfen. Nach belieben mit etwas frisch gezupfter Petersilie bestreut servieren.

Johann Lafer am 07. Dezember 2020