

Möhren-Steckrüben-Eintopf mit Fleisch-Klößchen

Für 4 Personen

Fleischklößchen:

500 g Rinderhack 1 kleines Bund Petersilie 3 EL Semmelbrösel
1 Ei Salz, Pfeffer, Olivenöl

Schichtkäsecreme:

500 g Schichtkäse 1 Limette 1 TL Chiliflocken
2-3 EL Olivenöl Salz

Eintopf:

1 kg Möhren $\frac{1}{2}$ kg bunte Möhren 1 kg Steckrüben
 $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln 1 große Gemüsezwiebel 1 l Möhrensaft
1 l Gemüsebrühe 1 Chilischote 1 Stück Ingwer
1 EL Kurkuma Salz, Pfeffer Zucker, Olivenöl

Fleischklößchen:

Das Hackfleisch mit Semmelbröseln, fein gehackter Petersilie und dem Ei vermengen. Die Hackmasse mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Kugeln daraus formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischklößchen etwa 5 Minuten braten.

Schichtkäsecreme:

Den Schichtkäse mit Olivenöl verrühren. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Beides zum Schichtkäse geben. Die Creme salzen und nach Geschmack Chiliflocken hinzufügen.

Eintopf:

Möhren, Steckrüben, Kartoffeln und Zwiebel schälen. Die Zwiebel fein würfeln, Gemüse und Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Ingwer und Chilischote fein hacken. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln 5 Minuten farblos anschwitzen - eventuell etwas Brühe dazugeben. Ingwer, Chili und Kurkuma hinzufügen. Die Gewürze mit den Zwiebeln verrühren und etwas Möhrensaft angießen, bis die Zutaten knapp bedeckt sind. Die Flüssigkeit einkochen lassen, bis eine dickliche Masse entsteht.

Nun die vorbereiteten Gemüse- und Kartoffelwürfel dazugeben und mit der Grundmasse gut vermengen. Möhrensaft und Brühe angießen, bis etwa $\frac{3}{4}$ der Zutaten bedeckt sind. Alles etwas zuckern, pfeffern und salzen, den Topf verschließen und 30- 40 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen.

Den Eintopf in tiefe Teller geben und mit Fleischklößchen und Schichtkäsecreme servieren. Wer mag, kann noch gegrillte Schweinefilets, gegrillte Ananasscheiben oder grobe Bratwürste dazugeben.

Rainer Sass am 07. April 2019