
Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Ein wunderbarer Eintopf! Siehe auch Rezept Nr. 508

Zutaten: für 6 Portionen

Hackbällchen:

1 ½ Bund glatte Petersilie

½ Bund Thymian

2 Knoblauchzehen

25 Gramm Butter oder Margarine

1 Bio-Zitrone

750 Gramm Lammhack (beim Fleischer vorbestellen)

80 Gramm Semmelbrösel

2 Eier

2 EL Crème fraîche

½ TL gemahlener Kümmel

1 TL Edelsüß-Paprika

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Stew:

400 Gramm Petersilienwurzeln (oder Pastinaken)

200 Gramm Knollensellerie

600 Gramm kleine Kartoffeln

500 Gramm kleine Möhren

4 Zwiebeln

3 kleine Zucchini

1 Kilogramm Spitzkohl (ersatzweise Wirsing)

2 EL Öl

1 ½ Liter Hühnerbrühe

250 Milliliter trockener Weißwein (oder Brühe mit etwas Zitronensaft)

1 Lorbeerblatt

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Rezept:

Für die Hackbällchen:

Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 1/3 der Petersilie zum Bestreuen beiseite stellen. Zerdrückten Knoblauch im heißen Fett glasig dünsten. Kräuter zugeben und kurz mitdünsten. Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und die Schale dünn abreiben. Lammhack, Semmelbrösel, Eier, abgeriebene Zitronenschale, Knoblauch-Kräuter-Mischung, Crème fraîche und Gewürze verkneten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Hackteig etwa 18 Hackbällchen formen.

Für das Stew:

Petersilienwurzeln, Sellerie, Kartoffeln und Möhren schälen. Petersilienwurzeln in Scheiben schneiden. Sellerie erst in Scheiben schneiden und diese dann sechsteln. Kartoffeln und Möhren im Ganzen lassen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Zucchini abspülen, längs vierteln und in etwa 5 cm lange

Stücke schneiden. Vom Kohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen.
Kohl vierteln und in breite Streifen schneiden.

Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Lammhackbällchen darin rundherum anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebelringe im heißen Bratfett andünsten. Heiße Brühe, Wein und Lorbeerblatt zugeben. Zuerst Petersilienwurzeln, Sellerie, Möhren und Kartoffeln in den Topf geben. Zucchini, Hackbällchen und Kohlstreifen darauf verteilen. Alles aufkochen und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 30 bis 40 Minuten garen. Stew mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit restlicher gehackter Petersilie bestreuen. In tiefen Tellern servieren.