

Rosenkohl-Eintopf mit Hackbällchen

Servings: 4 **Prep:** 20 min **Cook:** 30 min **Total:** 50 min

Ingredients

Für die Hackbällchen

- **17.6 oz** Hackfleisch (Rind oder gemischt)
- **1 stück** Ei *(klein)*
- **3 EL** Semmelbrösel *(ca. 2-3 EL)*
- Salz *(nach Geschmack)*
- Pfeffer *(nach Geschmack)*
- **1 TL** Senf *(optional)*

Für den Eintopf

- **17.6 oz** Rosenkohl *(geputzt, größere Röschen halbiert)*
- **14.1 oz** Kartoffeln *(festkochend, gewürfelt)*
- **3 stück** Möhren *(ca. 2-3, in Scheiben oder Würfeln)*
- **1 stück** Zwiebel *(groß, fein gewürfelt)*
- **1 EL** Tomatenmark
- **3.6 tassen** Rinderbrühe oder Gemüsebrühe *(ca. 700 ml bis 1 Liter, nach Bedarf zum Bedecken)*
- Salz *(nach Geschmack)*
- Pfeffer *(nach Geschmack)*
- Muskatnuss *(eine gute Prise)*
- Öl *(zum Anbraten)*
- Schnittlauch oder Petersilie *(frisch, zum Garnieren)*

Instructions

1. Das Hackfleisch mit Ei, Semmelbröseln, Salz und Pfeffer verkneten. Aus der Masse kleine, gleichmäßige Bällchen formen.
2. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen. Die Hackbällchen darin rundherum braun anbraten. Sobald sie Farbe bekommen haben, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
3. Im selben Topf gegebenenfalls noch etwas Öl hinzufügen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Das Tomatenmark kurz mitrösten. Dann die Kartoffelwürfel, Möhren und den Rosenkohl hinzufügen und kurz mit anbraten.
4. Mit der Brühe aufgießen, bis das Gemüse gut bedeckt ist. Den Eintopf aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und der Rosenkohl bissfest bis gar sind.
5. Die angebratenen Hackbällchen wieder in den Topf geben und etwa 5 Minuten in der heißen Soße ziehen lassen, damit sie ganz durchgaren.
6. Den Eintopf mit Salz, reichlich Pfeffer und einer Prise Muskatnuss kräftig abschmecken.
7. Den Eintopf in tiefen Tellern anrichten und mit frisch gehacktem Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Generated by Recipe Bro