



Rezept

Rote-Bete-Eintopf mit Hack

Zutaten für 4 Portionen:

- 1/2 Wirsing (ca. 400 g)
- 4 vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 4 EL Goldmarie Natives Olivenöl Extra
- Salz
- Pfeffer
- 800 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 4 Pfefferkörner
- 2 TL getrockneter Majoran
- 2 Pack. (à 500 g) Rote Bete (vakuumiert)
- 1 Dose (Abtr.-Gew. 260 g) Kichererbsen
- 3 EL Balsamessig
- 1 Bund Schnittlauch
- 200 g Saure Sahne

Zubereitung:

Für den Eintopf Äußere Wirsingblätter ablösen, Strunk herausschneiden. Wirsing in feine Streifen schneiden, waschen, trocken schleudern. Kartoffeln schälen, waschen, ggf. halbieren, in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Hack in einem Bräter in 3 EL erhitztem Öl nicht zu feinkrümelig anbraten, salzen, pfeffern, herausnehmen. Restliches Öl in den Bräter geben, erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln kurz mitanbraten. Mit Brühe ablöschen, ca. 10 Min. köcheln lassen. Wirsing, Hack, Pfefferkörner und Majoran zugeben, weitere 10 Min. köcheln lassen. Rote Bete abtropfen lassen, Sud auffangen, Knollen in Scheiben oder Viertel schneiden, mit Sud in den Eintopf geben. Kichererbsen abspülen, abtropfen lassen, zugeben. Weitere 5 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Zum Garnieren Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in kleine Röllchen schneiden, auf den Eintopf geben. Mit Saurer Sahne servieren.