Wikinger Topf

Rezept von Sp@rrow



Benötigt werden folgende Zutaten:

Für die Fleischbällchen:
• 1kg Rinderhackfleisch
• 2 TL Paprika edelsüß
• 2 TL Chipotle Pulver
• 2 TL Rauchpaprika
• 2 TL Pfeffer
• 2 TL Salz
• 2 Eier
• 1 EL Senf

Für den restlichen Teil:
• 4 Karotten, in Scheiben
• 2 Zwiebel, grob gewürfelt
• 300g TK Erbsen
• 250g Champignons
• 2 Knoblauchzehen gehackt
• 600 ml Sahne
• 600 ml Rinderbrühe
• 200 g Schmelzkäse
• 1/2 Bund Petersilie
• 2 EL Mehl
• Butterschmalz
• Speisestärke oder Saucenbinder (Optional)

Aus den Zutaten für die Fleischbällchen einen Teig kneten und aus diesem kleine Bällchen formen. Diese in Butterschmalz kurz anrösten und wieder aus dem Topf nehmen.

Dann werden die Karotten, Zwiebeln und Knoblauch kurz angeröstet. Dazu gesellen sich dann die Champignons, welche auch noch kurz angeröstet werden. Dann wird das Mehl über das Gemüse gestreut.

Nun wird alles mit Rinderbrühe und Sahne abgelöscht und kurz aufgekocht.
Während des Köchelns danach wird der Schmelzkäse zusammen mit den TK Erbsen eingerührt.

Zuletzt kommen die Bällchen wieder in die Sauce und werden leicht köchelnd für 15 Minuten mitgekocht. Die Speisestärke findet nur ihren Einsatz, wenn die Sauce nicht sämig genug ist.