



Hier und heute

Wintergemüse-Eintopf mit Risoni und Hackbällchen

Köstlich und wunderbar wärmend kommt dieser Eintopf unserer Köchin Julia Floß daher – mit Sellerie, Karotte und Fleischbällchen aus Salsiccia.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für die Fleischbällchen

- 2 italienische Fenchelbratwürste (Salsiccia)
- 350 g Rinderhackfleisch
- 2 Eier
- ¼ Bund glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehen
- 70 g Semmelbrösel
- 30 g geriebener Parmesan
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl oder Butterschmalz

Zutaten für den Eintopf

- Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 Stangen Sellerie
- 120 ml Weißwein
- 1,4 L Hühnerbrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Risoni/Orzo (kleine Pasta)
- 2 Lorbeerblätter
- 100 g Blattspinat
- Parmesan zum Servieren

Zubereitung

Die Fenchelbratwurst lässt sich ganz einfach aus der Hülle drücken oder man schneidet die Hülle ein. Alle Zutaten für die Hackfleischbällchen mit den Händen verkneten und zu sehr kleinen Bällchen formen. Butterschmalz oder Olivenöl in einer Pfanne oder einem Bräter auslassen. Die Bällchen von allen Seiten anbraten und beiseite stellen.

Für die Suppe das Gemüse schälen und möglichst klein schneiden. Zwiebeln, Karotten und Sellerie anbraten, nach einigen Minuten den Knoblauch dazugeben und mitbraten, bis alles duftet und weich ist. Mit Weißwein ablöschen. Wein verkochen lassen, mit Brühe aufgießen und aufkochen.

Die Risoni zusammen mit den Lorbeerblättern hinzufügen und acht bis zehn Minuten köcheln lassen. Den Spinat grob hacken und nach knapp zehn Minuten zusammen mit den Hackfleischbällchen in den Eintopf geben. Heiß werden lassen, abschmecken und mit viel geriebenem Parmesan servieren.