

Frikadellen-Eintopf mit Rosenkohl

Hackfleisch mit Eiern und Paniermehl in eine Schüssel geben. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Speck sehr fein würfeln und mit dem Thymian zum Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit nassen Händen etwa 16 kleine Frikadellen formen.

Rosenkohl putzen, waschen und der Länge nach halbieren. Möhren putzen und in ca. 1/2 cm lange Stücke schneiden. Zwiebeln der Länge nach in feine Scheiben schneiden.

Öl erhitzen und die Frikadellen rundherum anbraten. Danach herausnehmen. Rosenkohl, Möhren und Zwiebeln im Bratfett etwa 3 Minuten, unter Rühren, anbraten. Salzen und pfeffern sowie Gemüsebrühe angießen. Frikadellen auf das Gemüse legen, aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren lassen. Feingehackte Petersilie darunter heben.

Je nach Geschmack, kann auf den Speck verzichtet werden.

Rezept für **4-6 Personen**

Frikadellen:

400 g Hackfleisch
2 Eier
50 g Paniermehl
1 Bund Thymian
oder 1-2 TL getr. Thymian
50 g durchwachsener geräucherter Speck

Salz
Pfeffer

Eintopf:

500 g Rosenkohl
300 g Möhren
3-4 Zwiebeln
3 EL Öl
250 ml Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie