

Gemüsetopf mit Mettbällchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 mittelgroße Zwiebel, 500 gr Schweinemett, 1 Ei (Gewichtsklasse M), 1 Prise Salz, Pfeffer, 1 Prise Edelsüß-Paprika, 0,25 l Milch, 1 Teelöffel Gemüsebrühe, 2 Packungen Butter Leipziger Allerlei, 2 Esslöffel Öl, ca 2 Esslöffel heller Soßenbinder, 1-2 Teelöffel Zitronensaft, 0,5 Bund Petersilie.

Die Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein hacken. Mett, Zwiebel und Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus dem Teig ca. 12 Bällchen formen.

Milch und 1/2 l Wasser aufkochen. Brühe darin auflösen. Gemüse zufügen, aufkochen und 10-12 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Bällchen darin unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Minuten braten.

Gemüsetopf mit Soßenbinder leicht andicken. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mettbällchen zufügen. Petersilie waschen, hacken und darüberstreuen. Dazu passen Kartoffeln oder Reis. Getränk: Apfelschorle