



Bohneneintopf mit Hackbällchen von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

für Rauchbrühe

300 g Abschnitte und Knochen von: Schinken, Speck, Kasseler, Salami oder anderem
Rauchfleisch
2 Zwiebeln
1 Bund Suppengrün *oder* Schalen und Abschnitte von Wurzelgemüse, Kräutern, Kohl
Salz, Pfeffer
Nelken, Piment, Senfkörner

für den Eintopf

Kümmel
1 Zwiebel
500 g breite Bohnen
Bohnenkraut
300 g Kartoffeln
1 Karotte
Salz, Pfeffer,
2 EL Rapsöl

für die Hackbällchen

250 g Schweinemett
2 EL Senf
Senfkörner
Bohnenkraut

optional

Graubrot

Zubereitung (30 Minuten, ohne Ziehzeit)

Aus Rauchfleischabschnitten und -knochen eine Brühe zubereiten: Dazu mit kaltem Wasser aufsetzen; zusammen mit Gemüse (es dürfen auch Schalen und Abschnitte sein) und Gewürzen. Dann langsam erhitzen und mehrere Stunden auf kleiner Flamme, bei knapp 100 Grad Celsius, auslaugen lassen. (Wenn man einen Schnellkochtopf einsetzt, dauert es nur etwa eine Stunde.) Danach absieben. **Tipp:** Für den Eintopf darf die Brühe ruhig trüb sein. Wenn man eine klare Rauchbrühe haben möchte, sollte man nach dem ersten Aufkochen den auftretenden Schaum entfernen.

In einem großen Topf Kümmel trocken anrösten, dann Zwiebelwürfel in etwas Öl anschwitzen. Bohnen, je nach Vorliebe, fein oder grob schneiden und kurz mit anschwitzen. Würzen mit Pfeffer und wenig Salz, Bohnenkraut hineingeben. Mit der Rauchbrühe auffüllen und gewürfelte Kartoffeln und Karotte zugeben. Etwa 15 Minuten durchkochen. Eine kleine Menge der Einlage abnehmen, pürieren und dem Eintopf wieder zugeben. Das sorgt für eine leichte Bindung.

Das Schweinemett ist bereits zur Haltbarmachung gesalzen, daher nur Senf, Senfkörner und etwas gehacktes Bohnenkraut hinzufügen. Kleine Bällchen formen und in den fast kochenden Eintopf geben. Unterhalb des Kochpunkts circa zehn Minuten garziehen lassen. Dazu kann man Graubrot essen, in einigen Regionen Deutschlands isst man sogar Kuchen dazu.