

# Gemüse Eintopf mit Kaninchenfrikadellen



Zubereitungszeit: 20 Minuten

Für 4 Portionen

- 1 große Kaninchenkeule ohne Knochen, gut durchgekühlt
- 1 Handvoll Babyspinat, gewaschen, abgetropft und klein gehackt
- 2 Scheiben Toastbrot, entrindet
- 6 EL Sahne
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Ei (Größe S oder M)
- Öl zum Braten
- 2 dicke Karotten, geschält
- 3 dicke Kartoffeln, geschält
- ¼ Sellerieknolle, geschält
- 1 kleiner Kohlrabi, geschält
- 800–1000 ml Gemüsefond oder Kaninchenbrühe
- 2 kleine Zweige Liebstöckel, Blättchen abgezupft

**1** Den **Fleischwolf** der Küchenmaschine im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Das **Fleisch** und den **Spinat** durch die **feine Scheibe** des Fleischwolfs direkt in die Rührschüssel drehen. Das **Toastbrot** mit der **Sahne** tränken und ebenfalls durch den Fleischwolf drehen. **Salz, Pfeffer** und **Ei** zugeben und die Masse mit dem **Flachrührer** gut verrühren. Kräftig abschmecken.

**2** Mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen formen. In einer Pfanne in etwas **Öl** auf allen Seiten knusprig braten.

**3 Karotten, Kartoffeln, Sellerie** und **Kohlrabi** mit dem **Würfeleinsatz** in Würfel schneiden. Den **Fond** oder die **Brühe** in einen Topf geben und das Gemüse hinzufügen. Aufkochen und 6–8 Minuten köcheln lassen.

**4** Die gebratenen Frikadellen dazugeben, alles kurz aufwallen lassen und mit **Liebstöckel** bestreut servieren.



Su Vössing



# Die Kochbibel

Göttlich kochen  
mit der Küchenmaschine



Fotos von Hubertus Schüler

## Die Kochbibel

Göttlich kochen mit der Küchenmaschine

Vössing, Susanne; Vössing, Burkhard

Foto(s) von Schüler, Hubertus

ISBN 978-3-95453-083-0

1. Auflage 2015, 200 Seiten, 82 Abbildungen

Erschienen im Becker Joest Volk Verlag (bjvv.de)