

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 14.10.2025

Hackbällchen mit Kichererbsen und Kartoffeln Für 4 Personen

Zutaten

3 Zwiebeln
 1 Stange Lauch
 400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
 2 Karotten
 2 EL Butterschmalz
 660 ml Gemüsebrühe
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Koriander, gemahlen
 1 Lorbeerblatt
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Rapsöl
 500 g Hackfleisch, gemischt
 1 Ei (Größe M)
 2 EL Semmelbrösel
 1 EL Tomatenmark
 1 TL Senf
 1 Dose Kichererbsen (265 g Abtropfgewicht)
 150 g Sahne
 0,5 Bund Petersilie, glatt

Zubereitung

1. **Für den Kartoffel-Kichererbsen-Topf** Zwiebeln abziehen. 2 Zwiebeln in feinen Spalten schneiden. Lauch putzen, abbrausen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, abbrausen und in mundgerechte Stücke schneiden. Karotten putzen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Zwiebspalten darin glasig andünsten. Karotten und Kartoffeln zugeben und ebenfalls kurz mit andünsten. Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer, Koriander würzen. Lorbeer zugeben. Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln. Nach ca. 10 Minuten Lauch zufügen und mitgaren.
3. Inzwischen **Für die Hackbällchen** Knoblauch abziehen. Übrige Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin goldbraun anbraten. Etwas abkühlen lassen.
4. Hackfleisch, Ei, Semmelbrösel, Tomatenmark, Senf, Zwiebeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gründlich verkneten. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen zu kleinen Bällchen rollen.
5. Kichererbsen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abbrausen. Kichererbsen und Sahne in den Topf geben, aufkochen und bei schwacher Hitze weitere 5-10 Minuten köcheln lassen.
6. Übriges Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin unter Wenden rundherum goldbraun braten.
7. Hackbällchen zum Kartoffel-Topf geben und darin kurz erhitzen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Kartoffel-Kichererbsen-Topf mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen und anrichten. Dazu passt Baguette.