Erbseneintopf mit Fleischbällchen

Der Erbseneintopf mit Fleischbällchen schmeckt aromatisch und wird besonders gerne zur kälteren Jahreszeit im Herbst und Winter gekocht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

800 g	Kartoffeln (festkochend)
600 g	Karotten
1 Stk.	Zwiebel (große)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Zweige	Thymian
1 Handvoll	Blattpetersilie (klein gehackt)
200 g	Erbsen (frisch oder TK)
700 ml	Gemüsebrühe (oder Geflügelbrühe)
400 g	Rinderfaschiertes (Rinderhackfleisch)
3 EL	Paniermehl
1 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
2 EL	Öl

Zubereitung

1. Für den **Erbseneintopf mit Fleischbällchen**, schäle die Kartoffeln und schneide sie in kleine Würfeln, die Karotten in dünne Scheiben schneiden. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und zerhacke sie. Die Thymian-Blätter vom Zweig zupfen und zusammen mit der Petersilie fein hacken.

2. Würze das Rinderfaschierte mit Salz und Pfeffer, gib das Paniermehl und das Ei hinzu und vermenge alles sorgfältig. Forme kleine Fleischbällchen und brate sie in einem heißen Topf

mit etwas Öl rundherum scharf an. Stelle die Fleischbällchen beiseite.

3. Reduziere die Hitze, schwitze die Zwiebelwürfel glasig an und gib dann Knoblauch, Petersilie und Thymian dazu. Mit der Geflügelbrühe ablöschen und Kartoffeln mit Karotten hinzufügen. Koche alles auf und lass die Suppe mit Deckel zirka 20 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln. Die Erbsen und Fleischbällchen hinzugeben und gar ziehen lassen. Fertig ist dein köstlicher und einfacher Eintopf.

Tipp