

Afghanischer Linseneintopf mit Lammhackbällchen

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pimentkörner / Neugewürz	6 Stk.
Speiseöl / Öl	4 EL (Esslöffel)
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	600 ml
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	2 Stk.
Weizentoastbrotscbeiben	2 Scheibe(n)
Lammhack	400 g
Sumachpulver	1.5 EL (Esslöffel)
Granatapfel / Granatäpfel	1 Stk.
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	1 Bund
Du-Puy-Linsen	250 g
Zwiebeln	175 g
Karotten / Möhren	200 g
Gewürznelken	6 Stk.
Geschälte Tomaten / Pelati	1 Dose(n) / Becher
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zubereitung

1. Die Linsen waschen und gut abtropfen lassen.

Die Zwiebeln pellen und fein würfeln, Möhren schälen und ebenfalls fein würfeln.

Nelken und Piment in einem Mörser fein zerstoßen.

2.2 El Öl in einem schweren Topf erhitzen, die Gemüsewürfel bei mittlerer Hitze 1 Minute darin andünsten.

Linsen und zerstoßene Gewürze dazugeben, 1 Minute weiterdünsten, dann den Fond und 600ml Wasser

dazugießen, einmal aufkochen und abschäumen.

Die Lorbeerblätter hinzufügen und den Eintopf 1 ½ Stunden bei mittlerer Hitze offen kochen lassen.

Die Tomaten mit dem Saft zerdrücken und nach 1 Stunde dazugeben.

3. Inzwischen für die Hackbällchen das Toastbrot entrinden und in der Moulinette fein mahlen.

Hackfleisch (ersatzweise gemischtes Hackfleisch) mit Ei, Toastbröseln und Sumach (säuerliches orientalisches Gewürz, ersatzweise 1 El Zitronensaft) vermischen, kräftig salzen und pfeffern, zu Bällchen formen und kalt stellen.

4. Den Granatapfel (ca. 125 g) halbieren, die Kerne auslösen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und das Hellgrüne in feine Scheiben schneiden.

5. 20 Minuten vor Ende der Garzeit das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hackbällchen rundum kräftig

darin anbraten und zum Eintopf geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Granatapfelkernen und Frühlingszwiebeln bestreuen und mit Chatni Gashneez servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-661-Afghanischer-Linseneintopf-mit-Lammhackbaellchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at