

## Sulu Köfte

(Hackbällchen Eintopf mit Karotte und Kartoffeln und getrocknetem Estragon)

350 g Rinder oder lamm Hackfleisch

60 g Reis

50 g Tomatenmark

2 Stk. Knoblauch frisch

150 g Kartoffel

200 g Karotte

150 g Butter

30 ml Olivenöl

1 El Mehl

850 ml

20 g Getrockneter Estragon

80 g Scharfe Paprika Paste

Salz, Pfeffer

Hackfleisch mit Reis, Salz Pfeffer mischen und zu 15 g Bällchen formen in Mehl wälzen und diese in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten. Nebenbei etwas Olivenöl in einem Topf erwärmen, klein gehackten Knoblauch, Tomatenmark und Paprikamark im Topf anschwitzen, dann das Mehl dazugeben und mit anschwitzen.

Mit Wasser oder Brühe aufgießen und die in 2 cm große geschnittenen Kartoffel und Karotten in dem Fond 10 min mitkochen. Dann die Hackbällchen hineingeben und 25 min kochen lassen.

Zum Schluss die Butter zerlassen, den Estragon kurz mit hineingeben und die Estragon Butter direkt über das Essen geben.

Fertig