



## Rezept der Woche

### Pfeffertopf

4	Zwiebeln
500 g	Schweinemet
1	Ei
2 Eßl.	Paniermehl
	Pfeffer
2 Eßl.	Öl
500 g	Kartoffeln
350 g	Lauch
	Salz
2 Teel.	Pfefferkörner
2 Dosen	Kidney-Bohnen (a 425 ml)
2 Eßl.	Tomatenmark
3 Teel.	klare Brühe (Instant)
350 g	Tomatenketchup
	etwas Zucker
	evtl. Schmand und Petersilie zum Garnieren

Zwiebeln schälen, 1 Zwiebel fein würfeln und mit Mett, Ei, Paniermehl und Pfeffer verkneten. Zu Bällchen formen. Im großen Topf im heißen Öl rundherum 6 - 8 Minuten braten. Herausnehmen und bei Seite stellen.

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Porree putzen und in dünne Ringe schneiden. Die restlichen Zwiebeln würfeln.

Kartoffeln im heißen Bratfett unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Porree und Zwiebeln zugeben und unter Wenden kurz mitbraten. Mit Salz würzen.

Pfefferkörner grob zerstoßen und zufügen.

Tomatenmark zu den Kartoffeln geben und kurz anschwitzen. 1 Liter Wasser angießen und aufkochen. Brühe einrühren,

ca 5 Minuten köcheln. Ketchup einrühren, Bohnen (abgetropft) und Mettbällchen zufügen.

Alle nochmals aufkochen und abschmecken. Evtl. garnieren.

