

Zutaten

- 250 g Rinderhack
- ½ in Wasser eingeweichtes Brötchen
- 1 Ei
- je 1 Msp Kreuzkümmel, geräuchertes Paprikapulver und scharfe Chili
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- Salz, Pfeffer
- Rapsöl
- 120 g weiße, kleine getrocknete Bohnen (24 Stunden in reichlich Wasser eingeweicht)
- 30 g Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 300 ml Brühe
- 300 g geschälte Tomaten (aus der Dose)
- 1 kleines Bund Petersilie,

Hauptgang

Ragout von weißen Bohnen mit Albondigas

Entdecken Sie unser köstliches Ragout von weißen Bohnen mit Albondigas. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln, dann mit dem Hack vermengen. Ausgedrücktes Brötchen und das Ei hinzugeben sowie vermengen. Rinderhack herzhaft mit den Gewürzen abschmecken und zu kleinen Bällchen formen. Diese in einer Pfanne anbraten.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch in Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Die Bohnen trocken dazu geben. Rosmarin und Thymian hacken, über die Bohnen streuen, dann Tomatenmark dazugeben, anrösten und mit Brühe auffüllen. Eine Strunde leicht köcheln lassen. Jetzt die geschälten Tomaten und die angebratenen Albondigas dazugeben. Nochmals 20 Minuten simmern lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und mit Petersilie vollenden.

grob gehackt
- Salz, Pfeffer und Zucker