

Kürbis-Eintopf mit Kasseler, Hack-Klößchen

Für 2 Portionen

1 Hokkaido-Kürbis	2 Zwiebel	3 El Pflanzenöl
2 Lorbeerblätter	1 Msp. Chilliflocken	6 Zweige Thymian
1 l Gemüsebrühe	250 g Kasseler-Rücken	200 g Schweinehack
1 Ei	30 g Paniermehl	25 g Senf
1 Tl gemahl. Kümmel	1 kleine Karotte	1 Sellerieknolle
1 Lauchstange	6 El Balsamicoessig	Salz, Pfeffer

Für den Kürbiseintopf zunächst den Kürbis mit einem scharfen Messer schälen, dann halbieren und entkernen. Das Kürbisfleisch in große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

1 EL Zwiebelwürfel aufbewahren, die restlichen Zwiebelwürfel in einem Topf in Pflanzenöl anschwitzen.

Die Kürbiswürfel zugeben sowie die Lorbeerblätter und Chilliflocken. Die Thymianblätter von den Zweigen zupfen und ebenfalls zum Eintopf geben. Mit der Gemüsebrühe auffüllen, zum Kochen bringen und leicht salzen.

Den Kasseler-Rücken in Würfel schneiden und zugeben. Das Schweinehackfleisch zusammen mit den aufbewahrten Zwiebelwürfeln, dem Ei, dem Paniermehl, Senf und gemahletem Kümmel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kleine Hackbällchen formen und nachdem der Eintopf 15 Minuten geköchelt hat zugeben. Die Karotte, das Viertel Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden und nach weiteren 10 Minuten zum Eintopf geben.

Den Kürbis-Eintopf noch 5 Minuten köcheln lassen und dann mit dem Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Christoph Rüffer am 19. September 2026