Rezept

Scharfer Bohneneintopf mit Hackfleischbällchen

Ein Rezept von Scharfer Bohneneintopf mit Hackfleischbällchen, am 14.02.2026

Zutaten

3	Schalotten
1	rote Chilischote
1 Dose	weiße Bohnen (250 g Abtropfgewicht)
3 EL	Olivenöl
2 EL	Zucker
50 ml	Rotweinessig
1/2 Bund	Petersilie
1	Ei
2-3 EL	Semmelbrösel
	Pfeffer
50 g	Butterschmalz
2	Knoblauchzehen
20	reife Kirschtomaten
100 g	Kidneybohnen (aus der Dose)
1 EL	rosenscharfes Paprikapulver
1 EL	Tomatenmark
700 ml	kräftige Rinder- oder Geflügelbrühe
300 g	Rinderhackfleisch
1 EL	mittelscharfer Senf
	Salz
2	Chorizo-Würste
	Majoranblättchen zum Bestreuen (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 910 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen. Weiße Bohnen und Kidneybohnen in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Chilestreifen dazugeben und kurz mit andünsten. Die Tomaten hinzufügen und mit Paprikapulver und Zucker bestreuen. Das Tomatenmark unterrühren und mit dem Essig ablöschen.

3. Die Brühe dazugießen, aufkochen und die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe eventuell durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen.

4. Die weißen Bohnen und die Kidneybohnen dazugeben, die Suppe aufkochen und die Bohnen darin bei schwacher Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen.

5. Inzwischen die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Das Hackfleisch mit Ei, Senf, Semmelbröseln und Petersilie gründlich verkneten. Die Masse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und zu kleinen Bällchen formen. Die Würste in Scheiben schneiden.

6. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Hackbällchen darin bei mittlerer Hitze rundum in ca. 8 Min. anbraten. Die Chorizoscheiben dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten.

---

7. Hackbällchen und Chorizo samt dem Bratfett in tiefe Teller geben, die Bohnensuppe darüberschöpfen. Nach Belieben mit Majoranblättchen bestreut servieren.