

Cremiger Mais-Kartoffel-Topf mit Hackbällchen

Kartoffeln, Mais und Paprika in cremiger Soße mit würzigen Hackbällchen - komplett im großen Ofenmeister gegart.

5-6 PORTIONEN | 30 MIN. VORBEREITUNG | 70-75 MIN. GARZEIT | 5 MIN. RUHEZEIT
220 °C OBER-/UNTERHITZE | UNTERSTER ROST | BACKOFEN NICHT VORHEIZEN

ZUTATEN

FÜR DIE HACKBÄLLCHEN

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Ei
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL Salz, 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- optional 1 TL Worcestersoße
- etwas Öl zum Bestreichen

FÜR DEN MAIS-KARTOFFEL-TOPF

- 900 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote
- 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Mais, je ca. 285 g Abtropfgewicht
- 600 ml heiße Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 1 EL Tomatenmark, 1 EL Senf
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2-1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Thymian, optional 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- 1-2 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer

FÜR DIE CREMIGE SOSSE

- 200 ml Sahne oder Kochsahne
- 150 g Frischkäse natur
- 1 gehäufte EL Speisestärke
- 80-100 g Cheddar oder würziger Gouda
- 2-3 EL Petersilie; optional Schnittlauch oder Frühlingszwiebelgrün

ZUBEREITUNG

- 1 Backofen noch nicht einschalten. Kartoffeln in 1,5-2 cm große Würfel, Karotten in dünne Scheiben und Paprika klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Mais abtropfen lassen.
- 2 Kartoffeln, Karotten, Paprika, Zwiebel, Knoblauch und drei Viertel des Mais im großen Ofenmeister mischen. Heiße Brühe mit Tomatenmark, Senf, Gewürzen, Honig und Zitronensaft verrühren, kräftig abschmecken und darübergießen.
- 3 Für die Hackbällchen alle angegebenen Zutaten außer dem Öl verkneten. 18-20 kleine Bällchen formen, auf das Gemüse setzen und leicht mit Öl bestreichen.
- 4 Ofenmeister verschließen und auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen. Erst jetzt 220 °C Ober-/Unterhitze einstellen und ab dem Einschalten 55 Minuten mit Deckel garen.
- 5 Sahne, Frischkäse und Speisestärke klümpchenfrei verrühren. Ofenmeister nach 55 Minuten vorsichtig öffnen - heißer Dampf kann austreten.
- 6 Sahnemischung, restlichen Mais und die Hälfte des Käses vorsichtig zwischen das Gemüse rühren. Hackbällchen möglichst an der Oberfläche lassen. Restlichen Käse darüberstreuen.
- 7 Ohne Deckel weitere 15-20 Minuten bei 220 °C garen. Kartoffeln und Hackbällchen prüfen; bei noch festen Kartoffeln 5-10 Minuten verlängern.
- 8 Topf 5 Minuten ruhen lassen, damit die Soße nachdickt. Mit Petersilie und nach Wunsch Schnittlauch oder Frühlingszwiebelgrün bestreuen und servieren.

TIPP

Wichtig: Der Ofenmeister kommt in den kalten Backofen. Die erste Garzeit von 55 Minuten beginnt direkt mit dem Einschalten des Ofens.