

Boulette mit Apfel-Speck-Soße dazu cremiger Kartoffelstampf

Family Thermomix kocht • 946 kcal • Tag 2 kochen

14



gemischtes Hackfleisch



mehlig. Kartoffeln



Bacon (gewürfelt)



Apfel



Petersilie, glatt



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Kochsahne



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Obst und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Butter*, Öl*, Eier*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
mehlig. Kartoffeln	500 g	800 g	1000 g
Bacon (gewürfelt)	80 g	100 g	160 g
Apfel DE NL IT NZ	1	1,5**	2
Petersilie, glatt	10 g	10 g	10 g
Zwiebel DE	1	1,5**	2
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10	5 g	7,5 g**	10 g
Kochsahne 7	150 g	225 g**	300 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 710 g)
Brennwert	560 kJ/134 kcal	3959 kJ/946 kcal
Fett	8,1 g	57,6 g
– davon ges. Fettsäuren	3,7 g	26 g
Kohlenhydrate	8,6 g	61,1 g
– davon Zucker	2,8 g	19,9 g
Eiweiß	6,1 g	43,4 g
Salz	0,5 g	3,54 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7 Milch (einschließlich Laktose) **10** Sellerie

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **IT:** Italien **NZ:** Neuseeland



Bouletten vorbereiten

Petersilienblätter abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, die Hälfte davon in eine kleine Schüssel umfüllen und den Rest mit dem Spatel nach unten schieben.

Hackfleisch, Salz* und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben.

Ein **Ei*** aufschlagen, zugeben und **15 Sek./Stufe 5** mischen.

Hackfleischmasse in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.

Tipp: Durch das Ei wird die Boulette zarter, Du kannst es jedoch auch weglassen.



Bouletten & Soße

Bouletten, Bacon- und Zwiebelstreifen in die Pfanne zugeben. **Bouletten** je Seite ca. 5 Min. anbraten.

Zwiebelstreifen und **Bacon** zwischendurch rühren.

Bouletten nach der Garzeit aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Apfelspalten in die Pfanne geben, kurz anbraten (ca. 0,5 Min.) und mit restlicher **Sahne** und 75 ml [100 ml | 150 ml] **Wasser*** ablöschen. „**Hello Muskat***“ unterrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Soße ca. 5 Min. einköcheln lassen.



Für den Stampf

Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.

Kartoffeln schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in den Mixtopf geben.

20 g [30 g | 40 g] **Sahne**, 150 g [225 g | 300 g] **Wasser*** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz*** zugeben und **18 Min. [19 Min. | 20 Min.] / 98 °C / Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

Tipp: Wenn Sahne-Wasser in den Mixtopfdeckel hochkocht, reduziere die Temperatur auf 95 °C.



Stampf zubereiten

Nach der Kartoffel-Garzeit mit einer Gabel testen, ob die **Kartoffeln** weich sind. Wenn sie noch stückig sind, verlängere die Garzeit um **5 Min. / 98 °C / Stufe 1**.

Wenn die **Kartoffeln** gar sind, Rühraufsatz aus dem Mixtopf entfernen (**Achtung: heiß!**), 10 g [20 g | 30 g] **Butter*** in den Mixtopf zugeben und **20 Sek. / Stufe 3** rühren.



Schneiden & formen

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Apfelviertel** in dünne Spalten schneiden.

Aus der **Hackmasse** 2 [3 | 4] **Bouletten** formen.

0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.



Anrichten

Stampf und **Bouletten** auf Teller verteilen, mit **Apfel-Speck-Soße** anrichten und mit restlicher **Petersilie** bestreut genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

