

# Rinderhackbällchen mit knusprigen Drillingen und honigsüßen Karotten in cremiger Bratensoße

Family 35 – 45 Minuten • 1268 kcal • Tag 2 kochen



Rinderhackfleischzubereitung



Kartoffeln (Drillinge)



Karotte



Petersilie, glatt



Kochsahne



Demi-glace



Panko-Mehl



Hartkäse ital. Art, gerieben



Mayonnaise



mittelscharfer Senf



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Hühnerbrühe

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*, Öl\*, Honig\*, Salz\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel und 1 kleiner Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleischzubereitung	300 g	400 g	600 g
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	750 g	1000 g
Karotte <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>IL</b>	4	6	8
Petersilie, glatt	10 g	10 g	10 g
Kochsahne <b>7</b>	150 g	225 g**	300 g
Demi-glace <b>10</b>	100 ml	150 ml	200 ml
Panko-Mehl <b>15</b>	50 g	75 g**	100 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7</b>   <b>8</b>	40 g	60 g	80 g
Mayonnaise <b>8</b>   <b>9</b>	50 g	75 g	100 g
mittelscharfer Senf <b>9</b>	20 ml	30 ml	40 ml
Gewürzmischung „Hello Patatas“	8 g	12 g	16 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 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. 870 g)
Brennwert	608 kJ/145 kcal	5307 kJ/1268 kcal
Fett	8,4 g	73,3 g
– davon ges. Fettsäuren	1,7 g	14,5 g
Kohlenhydrate	11,2 g	98 g
– davon Zucker	5 g	43,9 g
Eiweiß	5,8 g	51,1 g
Salz	0,93 g	8,16 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) **8** Eier **9** Senf **10** Sellerie **15** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel



## Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Karotten** schälen, quer halbieren und in 5 cm lange und 1 cm breite Stifte schneiden.

**Karotten** in eine große Schüssel geben und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

**Karotten** auf eine Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs geben.

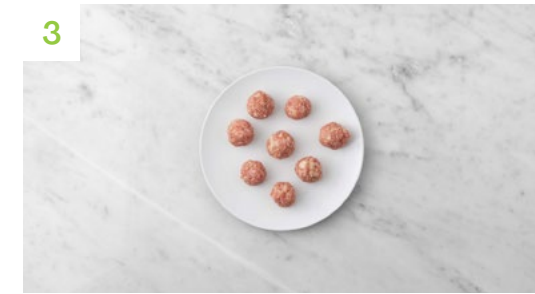


## Für die Kartoffeln

**Drillinge** vierteln oder halbieren und zusammen mit **Mayonnaise**, **Hartkäse**, Hälfte „**Hello Patatas**“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in dieselbe große Schüssel geben und vermengen.

**Drillinge** neben den **Karotten** auf dem Backblech verteilen und beides im Backofen 25 – 30 Min. garen, bis sie goldbraun sind.

**Tipp:** Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, verwende 2 Backbleche.



## Für die Hackbällchen

In derselben großen Schüssel **Hackfleisch**, **Panko-Mehl**, **Senf**, restliches „**Hello Patatas**“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

Aus der **Hackfleischmasse** 8 [12 | 16] **Hackbällchen** formen.

**Hackbällchen** in den letzten 12 – 14 Min. mit auf das Backblech geben und im Ofen garen, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.



## Für die Soße

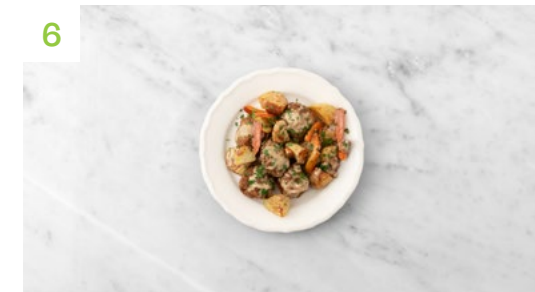
In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf **Kochsahne** und **Demi-Glace** erhitzen.

**Hühnerbrühpulver** zugeben, aufkochen lassen und bis zum Anrichten warm halten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Letzte Schritte

**Petersilienblätter** grob hacken.



## Anrichten

**Hackbällchen** und **Gemüse** mit **Petersilie** garnieren und vom Backblech nach Belieben servieren und mit der **Soße** 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>

