Boulette mit Apfel-Speck-Soße

dazu cremiger Kartoffelstampf

Family 30 – 40 Minuten • 987 kcal • Tag 2 kochen

1

gemischtes Hackfleisch

Kartoffeln

Bacon (Streifen)

Apfel

Petersilie

Zwiebel

Gewürzmischung „Hello Muskat"

Kochsahne

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Obst und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

1 großen Topf mit Deckel, 1 große Pfanne, 1 Kartoffelstampfer und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Kartoffeln	600 g	800 g	1000 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Apfel **DE** | **NL** | **IT** | **NZ**	1	1,5**	2
Petersilie	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	200 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. 760 g)
Brennwert	541 kJ/129 kcal	4129 kJ/987 kcal
Fett	7,79 g	59,46 g
– davon ges. Fettsäuren	3,67 g	28,01 g
Kohlenhydrate	9,01 g	68,79 g
– davon Zucker	2,64 g	20,12 g
Eiweiß	5,44 g	41,50 g
Salz	0,523 g	3,990 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

1

Kartoffeln kochen

Kartoffeln schälen, in einen großen Topf mit kaltem **Wasser*** geben, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Kartoffeln ca. 18 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind.

2

Für die Bouletten

Petersilienblätter fein hacken.

In einer großen Schüssel **Hackfleisch** mit **Salz*** und **Pfeffer*** mischen, das **Ei*** hineinschlagen und die Hälfte der gehackten **Petersilie** zugeben, alles gut verkneten und 2 [**3** | **4**] **Bouletten** daraus formen.

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

3

Soße vorbereiten

Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden.

Apfel vierteln, entkernen und **Apfelviertel** in kleine Stücke schneiden.

4

Bouletten braten

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

Bouletten, **Bacon**- und **Zwiebelstreifen** zugeben.

Bouletten je Seite ca. 5 Min. anbraten, bis sie innen nicht mehr rosa sind.

Zwiebelstreifen und **Bacon** zwischendurch rühren.

Bouletten nach der Garzeit aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

5

Soße vollenden

Apfelspalten in die Pfanne geben und mit **Sahne** und 75 ml [**100 ml** | **150 ml**] **Wasser*** ablöschen. **Gewürzmischung** „**Hello Muskat**" unterrühren, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und **Soße** ca. 5 Min. einköcheln lassen.

6

Anrichten

Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen, 2 EL [**3 EL** | **4 EL**] **Butter*** zugeben und **Kartoffeln** zu einem **Stampf** verarbeiten.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Kartoffelstampf und **Bouletten** auf Teller verteilen, mit **Apfel**-**Speck**-**Soße** und mit restlicher **Petersilie** bestreuen.

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