

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 DE IL NL FR IT ES	4	6	8
Petersilie, glatt	10 g	10 g	10 g
Kochsahne 7	150 g	225 g**	300 g
Demi-glace 10	100 ml	150 ml	200 ml
Panko-Mehl 15	50 g	75 g**	100 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7 8	40 g	60 g	80 g
Mayonnaise 8 9	50 g	75 g	100 g
mittelscharfer Senf 9	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 **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien



1 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.

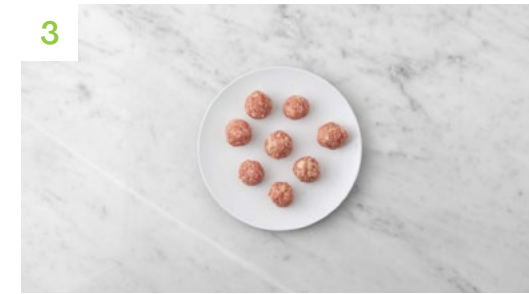


2 Für die Kartoffeln

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.



3 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.



4 Für die Soße

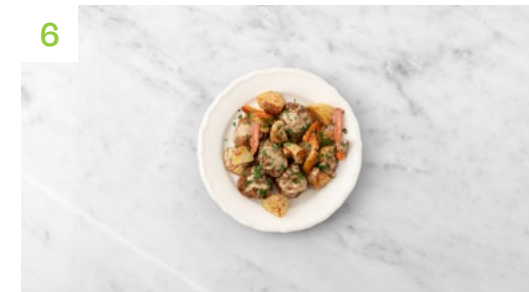
In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf **Kochsahne** und **Demi-Glace** erhitzen.

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



5 Letzte Schritte

Petersilienblätter grob hacken.



6 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>

