



Boulette mit Apfel-Speck-Soße

und cremigem Kartoffelstampf

FAMILY
HIGHLIGHT



Baconwürfel



mehligkochende
Kartoffeln



Röstzwiebeln



Gewürzmischung
„Hähncheneintopf“



Hackfleisch



Kochsahne



Zwiebel



Petersilie



Apfel



Ei

Mahl Zeit zum
Aufzählen!



Heute wird es richtig klassisch auf Deinem Teller: Kartoffelstampf, Soße und Bouletten. Klingt gut, oder? Damit etwas Neues dabei ist, verfeinern wir unsere Soße mit Apfelstücken. Beim Essen könnt Ihr überlegen: Wie viele verschiedene Begriffe kennt ihr für Bouletten? Eine kleine Hilfe: In Bayern nennt man sie unter anderem Fleischpflanzerl. Lasst es Euch schmecken!

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

leichter Genuss



HelloFresh Familienkoch Marco



MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie Euch doch beim Mischen der **Hackmasse** helfen. Also Ärmel hoch, Hände waschen und los geht's.



LOS GEHT'S

Wascht **Obst**, **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigt Ihr **1 großen Topf** (mit Deckel), **1 große Schüssel** und **1 große Pfanne**.



1 KARTOFFELN KOCHEN

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einen Topf mit kaltem **Wasser*** geben.

Wasser* salzen* und einmal aufkochen lassen.

Kartoffeln ca. 15 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind.



2 FÜR DIE BOULETTEN

Petersilienblätter fein hacken.

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



3 SOSSE VORBEREITEN

Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. **Apfel** vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Apfelviertel** in kleine Stücke schneiden. **Öl*** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.

Bouletten, **Baconwürfel** und **Zwiebelstreifen** in die Pfanne geben. **Bouletten** je Seite ca. 5 Min. anbraten. **Zwiebelstreifen** und **Bacon** zwischendurch rühren. **Bouletten** nach der Garzeit aus der Pfanne nehmen und warm halten.



4 SOSSE VOLLENDEN

Apfelspalten in die Pfanne geben und mit **Sahne** ablöschen.

Gewürzmischung unterrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken, **Soße** ca. 5 Min. einköcheln lassen.



5 STAMPF ZUBEREITEN

Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen, **Butter*** zugeben und **Kartoffeln** zu einem Stampf verarbeiten.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Kartoffelstampf** und **Bouletten** auf Teller verteilen und mit der **Apfel-Speck-Soße** und der restlichen **Petersilie** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
mehligkochende Kartoffeln DE	600 g	900 g	1.200 g
Petersilie	10 g	10 g	10 g
gemischtes Hackfleisch	200 g	300 g	450 g
Röstzwiebeln	20 g	30 g	40 g
Ei 2)	1	1	1
Zwiebel DE	1	1	2
Apfel NL BE	1	2	2
Baconwürfel	50 g	75 g	100 g
Kochsahne 5)	200 g	300 g	400 g
Gewürzmischung „Hähncheneintopf“	5 g	7 ½ g	10 g
Wasser*	je nach Topfgröße		
Öl*	½ EL	1 EL	1 ½ EL
Butter* 5)	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

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

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	538 kJ/129 kcal	3.879 kJ/927 kcal
Fett	7 g	52 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	24 g
Kohlenhydrate	10 g	71 g
- davon Zucker	3 g	21 g
Eiweiß	5 g	38 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	2 g	2 g

ALLERGENE

2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande BE: Belgien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at