

Boulette mit Apfel-Speck-Soße dazu cremiger Kartoffelstampf

Family Thermomix kocht • 1086 kcal • Tag 2 kochen

5



Apfel



Zwiebel



Bacon (Streifen)



Kochsahne



Petersilie



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



gemischtes Hackfleisch



Kartoffeln



Butter



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

thermomix

⚡ 25 [25 | 30] Min.

🕒 40 [40 | 45] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*, Eier*

Los geht's

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

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Apfel NL PL RS	1	1,5**	2
Zwiebel DE NL NZ	1	1,5**	2
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Kochsahne 7)	200 g	300 g**	400 g
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Kartoffeln	600 g	900 g	1200 g
Butter 7)	20 g	30 g	40 g
Öl*, Wasser*, Eier*, Salz*	Angaben im Text		
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

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 810 g)
Brennwert	558 kJ/133 kcal	4542 kJ/1086 kcal
Fett	8,40 g	68,36 g
– davon ges. Fettsäuren	4,17 g	33,90 g
Kohlenhydrate	8,63 g	70,24 g
– davon Zucker	2,60 g	21,12 g
Eiweiß	5,50 g	44,72 g
Salz	0,455 g	3,702 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 **PL:** Polen **RS:** Serbien **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.

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



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.

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



Schneiden & formen

Zwiebeln abziehen, halbieren und in halbe Ringe 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.



Bouletten & Soße

Bouletten, **Baconstreifen** 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 warm halten.

Apfelspalten in die Pfanne geben, kurz anbraten (ca. 0,5 Min.) und mit restlicher **Sahne** ablöschen.

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



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 [15 g | 20 g] **Butter** in den Mixtopf zugeben und **20 Sek./Stufe 3** rühren.



Anrichten

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

Guten Appetit!

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

