

Boulette mit Apfel-Speck-Soße dazu cremiger Kartoffelstampf

Family Thermomix kocht • 985 kcal • Tag 2 kochen

4



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*, Ei*

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 XS	1	1,5**	2
Zwiebel DE NL NZ	1	1,5**	2
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Kochsahne 7)	150 g	200 g	300 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*, Eier*, Wasser*	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. 790 g)
Brennwert	553 kJ/132 kcal	4364 kJ/1043 kcal
Fett	8,19 g	64,61 g
– davon ges. Fettsäuren	3,98 g	31,40 g
Kohlenhydrate	8,72 g	68,79 g
– davon Zucker	2,55 g	20,12 g
Eiweiß	5,58 g	44,00 g
Salz	0,466 g	3,672 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 **NZ:** Neuseeland **XS:** Serbien



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.

Tipp: 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.

Tipp: 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>

