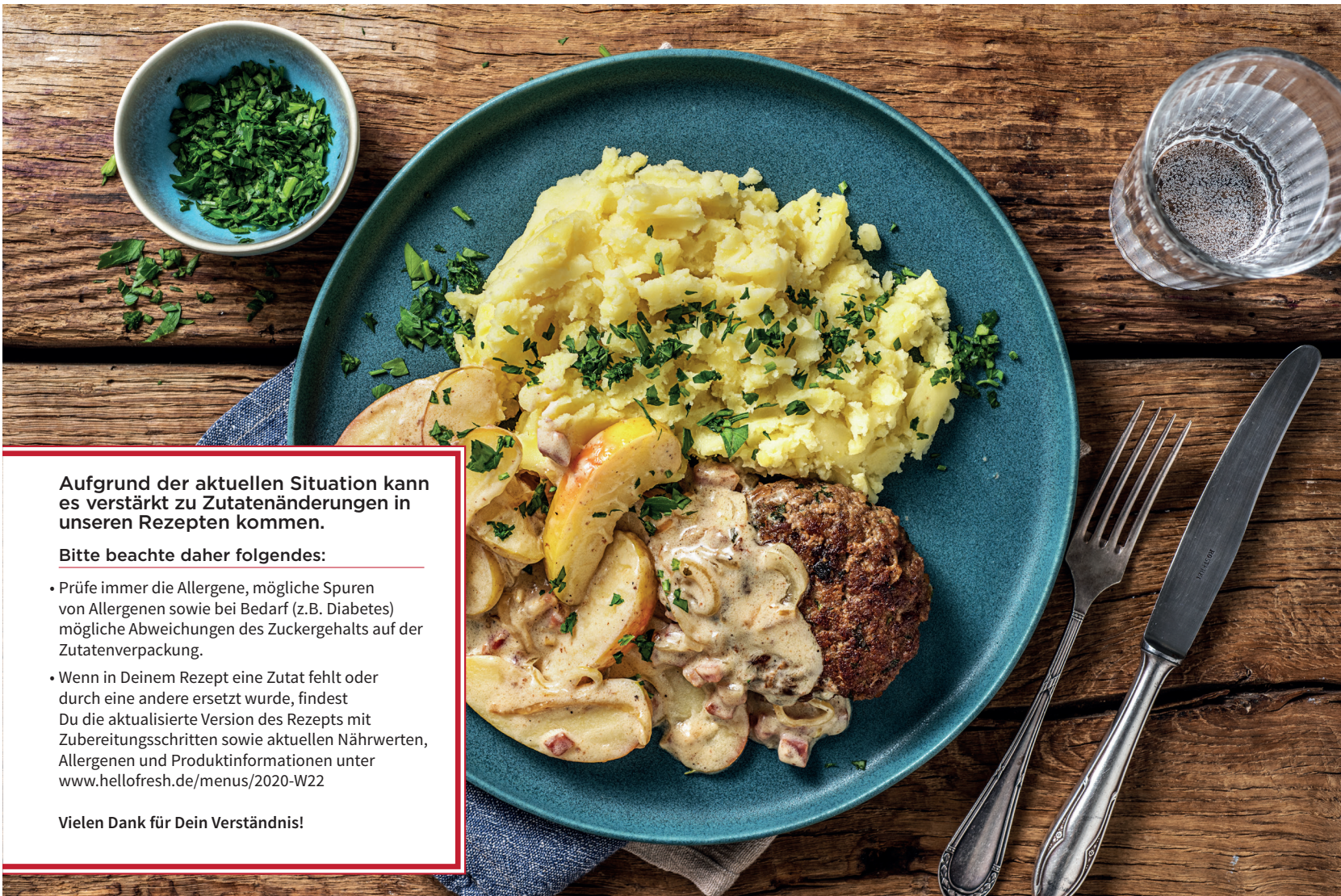




# BOULETTE MIT APFEL-SPECK-SOSSE und cremigem Kartoffelstampf



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W22](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W22)

Vielen Dank für Dein Verständnis!

Die wöchentliche Empfehlung von Ruth Moschner



Apfel



Zwiebel



Bacon (Würfel)



Kochsahne



Petersilie



Gewürzmischung „Muskat“



Röstzwiebeln



gemischtes Hackfleisch



Kartoffeln

20 [20 | 25] Min. 35 [35 | 40] Min.

Stufe 2 Thermomix kocht

Tag 1 - 2 kochen

# LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche **Gemüse, Kräuter** und **Obst** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 große Schüssel** und **1 große Pfanne**.



**1 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, Röstzwiebeln, Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben. Ein **Ei\*** aufschlagen, zugeben und **50 Sek./Stufe 4** mischen. **Hackfleischmasse** in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.



**2 FÜR DEN STAMPF**  
Rührhaufsatz 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 ½ TL [¾ TL | 1 TL] **Salz\*** zugeben und **19 Min. [20 Min.]/98 °C/ Stufe 1** garen. **★TIPP:** Wenn *Sahne-Wasser* in den *Mixtopfdeckel hochkocht*, *Temperatur auf 95 °C reduzieren*.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



**3 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. ½ EL [¾ EL | 1 EL] **Öl\*** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.



**4 BOULETTEN & SOSSE**  
**Bouletten, Baconwürfel** 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, ca. 30 Sek. anbraten und mit restlicher **Sahne** ablöschen. **Gewürzmischung** unterrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **Soße** ca. 5 Min. einköcheln lassen.



**5 STAMPF ZUBEREITEN**  
Nach der **Kartoffel**-Garzeit mit einer Gabel testen, ob die **Kartoffeln** weich sind. Wenn sie noch stückig sind, die Garzeit um **5 Min./98 °C/ Stufe 1** verlängern. Wenn die **Kartoffeln** gar sind, Rührhaufsatz aus dem Mixtopf entfernen (**Achtung: heiß!**), 10 g [15 g | 20 g] **Butter\*** in den Mixtopf zugeben und **20 Sek./Stufe 3** rühren.



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

**Guten Appetit!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Apfel DE	1	2	2
Zwiebel DE	1	1	2
Bacon (Würfel)	50 g	75 g	100 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Muskat“	5 g	7,5 g	10 g
Röstzwiebeln 1)	20 g	30 g	40 g
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Kartoffeln	600 g	900 g	1.200 g
Ei* 2) für Schritt 1	1	1	1
Wasser* für Schritt 2	150 g	225 g	300 g
Salz* für Schritt 2	½ TL	¾ TL	1 TL
Öl* für Schritt 3	½ EL	¾ EL	1 ½ EL
Butter* 5) für Schritt 5	10 g	15 g	20 g
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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	539 kJ/129 kcal	4.287 kJ/1.025 kcal
Fett	7,53 g	59,92 g
– davon ges. Fettsäuren	3,29 g	26,20 g
Kohlenhydrate	9,22 g	73,38 g
– davon Zucker	2,70 g	21,52 g
Eiweiß	5,66 g	45,06 g
Salz	0,426 g	3,389 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

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

2020 | KW 22 | 2 HelloFRESH