Käsige Hackbällchen mit Rahmchampignons

dazu Konfetti-Stampf

34

Family Thermomix kocht • 933 kcal • Tag 2 kochen

- Champignons
- Zwiebel
- Semmelbrösel
- Gewürzmischung „Hello Paprika“
- gemischtes Hackfleisch
- Kartoffeln
- Karotte
- Gouda
- Kochsahne
- Frühlingszwiebel
- Butter

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

30 [35 | 35] Min. 40 [45 | 45] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Champignons	150 g	225 g	300 g
Zwiebel **DE** | **NL** | **NZ**	1	1	2
Semmelbrösel **15)**	25 g	40 g**	50 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	2 g	4 g
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Karotte **DE**	2	3	4
Gouda **7)**	50 g	75 g	100 g
Kochsahne **7)**	150 g	200 g	300 g
Frühlingszwiebel **DE**	1	1	2
Butter **7)**	10 g	20 g	20 g
Öl*, 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. 710 g)
Brennwert	548 kJ/131 kcal	3905 kJ/933 kcal
Fett	8,21 g	58,43 g
– davon ges. Fettsäuren	4,06 g	28,91 g
Kohlenhydrate	7,85 g	55,87 g
– davon Zucker	2,08 g	14,81 g
Eiweiß	6,19 g	44,04 g
Salz	0,391 g	2,783 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) **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland

2022-W25

1

Gemüse vorbereiten

Karotten schälen, in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden und in den Gareinsatz geben.

Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben.

Zwiebel abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

2

Hackfleisch zubereiten

Hälfte der **Zwiebel** in eine kleine Schüssel umfüllen und die restliche **Zwiebel** mit dem Spatel nach unten schieben.

Hackfleisch, **Käse**, **Semmelbrösel**, Hälfte der **Gewürzmischung** „**Hello Paprika**“, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 5** vermengen.

Hackmasse in eine große Schüssel umfüllen und Mixtopf spülen.

3

Dampfgaren

Varoma-Einlegeboden so mit Backpapier belegen, dass die seitlichen Garschlitze freibleiben.

Aus der **Hackmasse** 12 [**18** | **24**] **Bällchen** formen und auf dem Varoma-Einlegeboden [**und im Varoma-Behälter**] verteilen. Diesen in den Varoma-Behälter einsetzen und Varoma verschließen.

500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Gareinsatz einsetzen, Varoma aufsetzen und **28 Min./Varoma/ Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

4

Währenddessen

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, **Champignons** vierteln.

Frühestens 10 Min. bevor die Varoma-Garzeit zu Ende ist weiter kochen.

In einer großen Pfanne 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Öl*** erhitzen. Restliche zerkleinerte **Zwiebel** darin anbraten, dann **Champignons** zugeben und 2 – 3 Min. weiter braten.

170 ml [**260 ml** | **350 ml**] **Sahne**, restliche **Gewürzmischung**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, kurz aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren.

5

Soße & Kartoffelstampf

Varoma abnehmen, **Hackbällchen** mit **Fleischsaft** in die Pfanne zugeben, vermengen und köcheln lassen, bis der **Stampf** zubereitet ist.

Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen und Mixtopf leeren.

Karotten, **Kartoffeln**, **Frühlingszwiebelringe**, 30 g [**40 g** | **50 g**] **Sahne**, 10 g [**10 g** | **15 g**] **Butter**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** zu einem **Stampf** verarbeiten.

Mit dem Spatel nach unten schieben und noch mal **5 Sek./Stufe 5** vermengen.

6

Anrichten

Soße nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Kartoffel-**Karotten**-**Stampf** auf dem Teller verteilen.

Fleischbällchen mit **Soße** dazu anrichten und genießen.

Guten Appetit!