

Boulette mit Apfel-Speck-Soße dazu cremiger Kartoffelstampf

Family 30 – 40 Minuten • 4364 kJ/1043 kcal • Tag 2 kochen

14



Apfel



Zwiebel



Bacon (Streifen)



Kochsahne



Petersilie



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



gemischtes Hackfleisch



Kartoffeln



Butter



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Öl*, Eier*, Wasser*

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel, 1 große Pfanne,
1 Kartoffelstampfer und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Apfel NL PL	1	1,5**	2
Zwiebel DE NL NZ	1	1,5**	2
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Kochsahne 7)	150 g	225 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



Kartoffeln kochen

Kartoffeln schälen, in einen großen Topf mit kaltem Wasser* geben, **Wasser salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Kartoffeln ca. 18 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind.



Für die Bouletten

Petersilienblätter fein hacken.

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

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



Soße vorbereiten

Zwiebeln halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Apfelviertel** in kleine Stücke schneiden.



Bouletten braten

0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.

Bouletten, **Baconstreifen** und **Zwiebelstreifen** zugeben. **Bouletten** je Seite ca. 5 Min. anbraten, bis sie innen nicht mehr rosa sind. **Zwiebelstreifen** und **Bacon** zwischendurch rühren. **Bouletten** nach der Garzeit aus der Pfanne nehmen und warm halten.



Soße vollenden

Apfelspalten in die Pfanne geben und mit **Sahne** und 75 ml [100 ml | 150 ml] **Wasser*** ablöschen.

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



Anrichten

Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen, **Butter** zugeben und **Kartoffeln** zu einem **Stampf** verarbeiten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Kartoffelstampf und **Bouletten** auf Teller verteilen, mit **Apfel-Speck-Soße** und mit restlicher **Petersilie** bestreuen.

Guten Appetit!

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

