



Bouletten Jäger-Art mit Pilzen und Kartoffelstampf

 30-40min  2 Personen

In unser Testküche hat es ordentlich gebrutzelt! Außen kross und innen saftig werden diese Petersilien-Bouletten zu einer herzhaften Pilzpfanne und einem cremigen Kartoffelbrei serviert. Wenn das mal kein Futter für die Seele ist!

Was du von uns bekommst

- 20g Butter
- 10g frische Petersilie
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung braune Champignons
- 250ml Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Baguettebrötchen ^{1,6}
- 1 Packung Rinderhackfleisch

Was du zu Hause benötigst

- Ei ³
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 840kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 70.9g, Eiweiß 49.2g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Pilzbürste säubern und vierteln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **eine Hälfte** in Würfel, die **andere Hälfte** in feine Scheiben schneiden.



4. Bouletten anbraten

Die **Bouletten** In einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl auf mittlerer Hitze ca. 5-7Min. von jeder Seite anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen.



2. Kartoffeln kochen

Das **Brötchen** in grobe Stücke schneiden, in einer Schüssel mit Wasser bedecken. Die **Kartoffeln** schälen, vierteln und im kochenden Wasser in 15-20Min. gar kochen. Die **Kartoffeln** in einem Sieb abtropfen lassen. **Tipp:** Um Zeit zu sparen, die **Kartoffeln** ungeschält vierteln und im letzten Schritt samt Schale stampfen.



5. Pilze braten

Die Pfanne ggf. mit noch 1EL Pflanzenöl erneut erhitzen und die **Pilze** darin bei starker Hitze ca. 3-4Min. scharf anbraten. Die **Zwiebelstreifen** hinzugeben und ca. 1-2Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **restliche Petersilie** untermischen.



3. Bouletten herstellen

Das **Brötchen** ausdrücken und mit dem **Hackfleisch**, den **gewürfelten Zwiebeln**, der **Hälfte der Petersilie** und 1 Ei verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus der Masse **ca. 3-4cm große Bouletten** formen.



6. Stampf zubereiten

Die **Kartoffeln** mit der **Butter** und der **1/2 der Milch** cremig stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer sein **Püree** cremiger mag, kann auch mehr **Milch** verwenden. Die **Bouletten** mit dem **Kartoffelstampf** und den **Pilzen** anrichten und servieren.