



Bouletten Jäger-Art mit Pilzen und Kartoffelstampf



30-40min



2 Portionen

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

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 250g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 10g Petersilie
- 1 Baguettebrötchen ²
- 250g Rinderhackfleisch

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 100ml Milch ³
- 1 EL Butter ³
- Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Kartoffelstampfer
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 905kcal, Fett 45.5g, Kohlenhydrate 82.8g, Eiweiß 42.5g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **eine Hälfte** in Würfel, die **andere Hälfte** in dünne Streifen schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



2. Kartoffeln kochen

Die **½ des Brötchens** grob würfeln und in einer Schüssel mit Wasser bedecken. Die **Kartoffeln** schälen, vierteln und im kochenden Wasser in 15-20Min. gar kochen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. **Tipp:** Um Zeit zu sparen, die **Kartoffeln** ungeschält vierteln und im letzten Schritt samt Schale stampfen.



3. Bouletten vorbereiten

Das **Brötchen** ausdrücken und mit dem **Hackfleisch**, den **Zwiebelwürfeln**, der **½ der Petersilie** und 1 Ei verkneten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse **3-4cm große Bouletten** formen.



4. Bouletten braten

Die **Bouletten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 5-7Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist. Dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abgedeckt warm halten.



5. Pilze braten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten. Die **Zwiebelstreifen** dazugeben und 1-2Min. mitbraten. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und die **restliche Petersilie** untermischen.



6. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** mit 70-100ml Milch und 1 EL Butter cremig stampfen und das **Püree** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Bouletten** mit dem **Kartoffelpüree** und den **Pilzen** anrichten und servieren.