



Glasierte Asia-Hackbällchen

auf würzigem Endivien-Kartoffel-Stampf



30-40min



3-4 Personen

Eine ungewöhnliche Kombination, die einfach köstlich ist! Zu den mit einer süßlich-würzigen Sauce glasierten Fleischbällchen aus saftigem Schweine- und Rinderhack gibt es heute ein echtes De-luxe-Püree aus Kartoffeln, herber Endivie und knusprigem Speck. Ein Hauch Muskatnuss darf natürlich nicht fehlen. Jede Wette, dass du damit heute ganz viel Lob von deinen Lieben einfährst!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 1 Packung gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl ¹
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Stange Lauch
- 1 Endivie
- 2 Packungen Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 2 Packungen Ketjap Manis ⁶

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Sieb

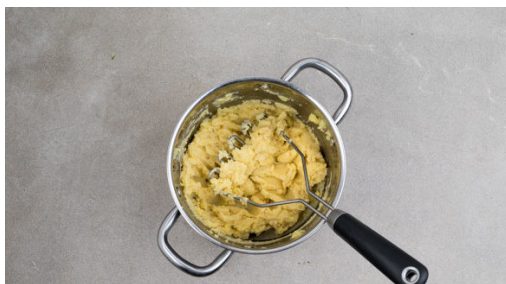
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

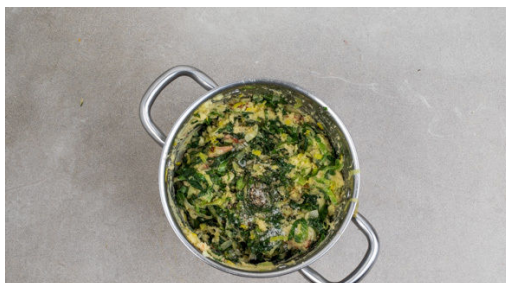
Nährwertangaben pro Portion

Energie 644kcal, Fett 26.7g, Kohlenhydrate 59.5g, Eiweiß 36.0g



1. Püree zubereiten

Den Ofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen, in 2-3cm große Stücke schneiden und in einem mittleren Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen. In 10-15Min. gar kochen, dann in ein Sieb abgießen, dabei **1 Tasse Kochwasser** auffangen. Die **Kartoffeln** mit 1EL Butter, **1 Prise Muskat** sowie **Kochwasser nach Bedarf** zu einem **Püree** stampfen.



4. Püree fertigstellen

Den **Lauch** zum **Speck** in die Pfanne geben und ca. 5Min. mitbraten. Die **Endivie** in grobe Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. In einem weiteren mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, bis die Blätter zusammengefallen sind. Mit der **Lauch-Speck-Mischung** unter das **Kartoffelpüree** mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Hackbällchen formen

Das **Hackfleisch** mit dem **Senf**, dem **Panko-Paniermehl** sowie Salz und Pfeffer verkneten. **20-24 Hackbällchen** formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen 10-12Min. backen, bis die **Hackbällchen** gar sind.



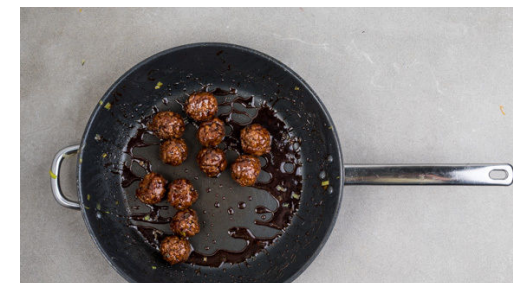
5. Sauce zubereiten

Die Pfanne mit etwas Küchenkrepp auswischen und auf mittlerer Stufe erwärmen. Die **Hoisinsauce** und das **Ketjap Manis** sowie einen Schluck Wasser in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren. Die **Sauce** einige Minuten leicht köchelnd eindicken lassen.



3. Speck braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze ohne Zugabe von Fett 4-5Min. knusprig anbraten. Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden.



6. Hackbällchen glasieren

Die **Hackbällchen** sowie eventuell ausgetretenen **Bratensaft** in die **Sauce** geben und 1-2Min. anbraten. Dabei gut umrühren, sodass die **Hackbällchen** rundum von **Sauce** bedeckt sind. **Tipp:** Ggf. 3-4EL Wasser für mehr **Sauce** hinzugeben. Den **Endivien-Kartoffel-Stampf** auf Teller verteilen. Die **Hackbällchen** mit der **Sauce** darauf anrichten und servieren.