



Bouletten Jäger-Art mit Bio-Rinderhack

dazu Pilze und Kartoffelstampf



30-40min



2 Portionen

In unser Testküche hat es ordentlich gebrutzelt! Außen kross und innen saftig werden diese Petersilien-Bouletten aus Bio-Rinderhack 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
- 50g Bio-Semmelbrösel²
- 250g Bio-Rinderhackfleisch



1. Gemüse schneiden

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei¹
- 100ml Milch³
- 1EL Butter³
- Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäl器
- 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 839kcal, Fett 45.1g, Kohlenhydrate 67.8g, Eiweiß 40.6g



4. Bouletten braten

Die **Bouletten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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.



2. Kartoffeln kochen

Die **Semmelbrösel** in einer Schüssel mit etwas Wasser bedecken und quellen lassen. 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.



5. Pilze braten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL 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.



3. Bouletten vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebelwürfeln**, den eingeweichten **Semmelbröseln**, 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.



6. Kartoffeln stampfen

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