MARLEY SPOON



RS Bouletten Jäger-Art mit gemischtem Hack

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 gemischtem Hack von Rind und Schwein 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-Semmelbrösel [2]
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

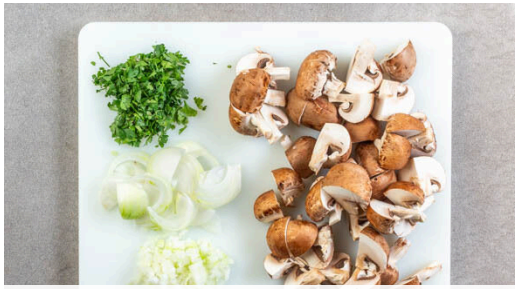
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

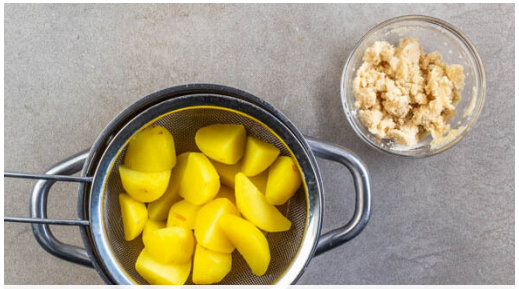
Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 820kcal, Fett 39.6g, Kohlenhydrate 70.6g, Eiweiß 46.1g



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 **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.



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.



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.



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.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**