



HAUPTGANG

KARTOFFELSTOCK MIT HACKBÄLLCHEN - EIN DINO-PARADIES



★★★★★ (81)

50 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kartoffelstock

- 1,2 kg** mehligkochende Kartoffeln
- 1 TL** Salz
- 2,5 dl** Milch
- 40 g** Butter
- ½ TL** Salz
- wenig** Muskat
- wenig** Pfeffer

bRoccoli

- 400 g** Broccoli
- 1 TL** Salz

Hackbällchen

- 1 EL** Öl
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 400 g** gehacktes Rindfleisch
- 2 EL** Paniermehl
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Paprika
- ½ Bund** Kräuter z.B. Oregano, Thymian oder Rosmarin

Sauce

- 2 dl** Wasser
- 1 TL** Bouillon
- 2 dl** Vollrahm
- 4 TL** Mehl

ZUBEREITUNG

- 1** Zubereitung Kartoffelstock:
Dämpfeinsatz in Pfanne legen. Pfanne bis zum Dämpfeinsatz mit Wasser füllen.
- 2** Kartoffeln schälen, in gleichmässige Stücke schneiden und auf Dämpfeinsatz legen. Salz begeben. Zugedeckt auf grösster Stufe aufkochen, dann auf mittlerer Stufe zurückschalten. 25-30 Minuten dämpfen. In Sieb abgiessen.
- 3** Milch und Butter in gleiche Pfanne geben. Auf mittlerer Stufe erwärmen. Von der Herdplatte ziehen. Kartoffeln mit der Kartoffelpresse dazu pressen. Mit Kelle rühren bis Kartoffelstock die richtige Konsistenz hat. Wenn nötig mehr Milch begeben. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.
- 4** Zubereitung Brokkoli
Brokkoli in gleichmässige Röschen schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen. Brokkoli 2-3 Minuten blanchieren. Abgiessen und bis zum Servieren warmhalten.
- 5** Zubereitung Hackbällchen:
Öl in Pfanne geben. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter zugeben, andünsten. Mit dem Hackfleisch, Paniermehl, Salz, Paprika und Pfeffer in eine Schüssel geben, vermengen. Masse zu ca. 20-24 Bällchen formen.
- 6** Erneut etwas Öl in die Pfanne geben. Hackbällchen rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
- 7** Bratsatz mit Wasser aufgiessen. Bouillon zugeben. Rahm und Mehl in einem Messbecher verrühren, dazu giessen. Kurz aufkochen und auf kleine Stufe zurückschalten. Hackbällchen in die Sauce geben und erwärmen.
- 8** Kartoffelstock mit Hackbällchen, Sauce sowie Brokkoli-Röschen anrichten.