





Bouletten Jäger-Art mit Pilzen und Kartoffelstampf

 30-40Min.  2 Personen

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

- 10g frische Petersilie
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Milch

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 789.0kcal, Fett 35.4g, Eiweiß 43.8g, Kohlenhydrate 69.4g



1. Gemüse vorbereiten

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



4. Bouletten anbraten

Die **Bouletten** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5-7Min. von jeder Seite anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen.



2. Kartoffeln kochen

Das **Brötchen** in grobe Stücke schneiden 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.



5. Pilze braten

Die Pfanne ggf. mit noch 1EL Pflanzenöl erneut erhitzen und die **Pilze** darin bei starker Hitze ca. 3-4Min. scharf anbraten. Die **Zwiebelstreifen** hinzugeben und ca. 1-2Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **restliche Petersilie** untermischen.



3. Bouletten herstellen

Das **Brötchen** ausdrücken und mit dem **Hackfleisch**, den **gewürfelten Zwiebeln**, der **1/2 der Petersilie** und 1 Ei verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse **ca. 3-4cm große Bouletten** formen.



6. Stampf zubereiten

Die **Kartoffeln** mit der **1/2 der Milch** und Butter nach Geschmack cremig stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer sein **Püree** cremiger mag, kann auch mehr **Milch** verwenden. Die **Bouletten** mit dem **Kartoffelstampf** und den **Pilzen** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**