

Herzhafte

HACKBÄLLCHEN

IN CREMIGER SENFRAHMSOSSE

MIT KARTOFFELBREI



CREMIG • HERZHAFT • FAMILIENKÜCHE ♥

Saftige Hackbällchen, cremige Senfsoße
und feiner Kartoffelbrei - echtes
Wohlfühlessen für die ganze Familie!



ZUTATEN

Für die Hackbällchen

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Ei
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Salz · ½ TL Pfeffer
- etwas Öl zum Anbraten

Für die Senfrahmsauce

- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter · 1 EL Mehl
- 400 ml Gemüse- oder Rinderbrühe
- 200 ml Sahne
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL körniger Senf, optional
- 1 TL Honig
- Salz · Pfeffer · Petersilie

Für den Kartoffelbrei

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- ca. 200 ml Milch · 40 g Butter
- Salz · Muskat



ZUBEREITUNG

- 1 Hackfleisch, Zwiebel, Ei, Semmelbrösel, Senf und Gewürze gut vermengen. Etwa 16 kleine Hackbällchen formen.
- 2 Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hackbällchen rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Zwiebel im Bratensatz mit Butter glasig dünsten. Mehl darüberstreuen und kurz anschwitzen.
- 4 Unter Rühren nach und nach die Brühe zugießen. Sahne, Senf und Honig einrühren, kurz köcheln lassen und abschmecken.
- 5 Hackbällchen wieder in die Soße geben und bei kleiner Hitze 10-15 Minuten ziehen lassen, bis sie vollständig durchgegart sind. Mit Petersilie bestreuen.
- 6 Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in Salzwasser weich kochen, abgießen und kurz ausdampfen lassen.
- 7 Milch und Butter erwärmen, zu den Kartoffeln geben und cremig stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken und alles zusammen servieren.



TIPP: Kartoffelbrei nur stampfen -
nicht mixen, damit er locker und cremig bleibt.



Guten Appetit! ♥

