

Hackbällchen in Senfsoße

mit buntem Gemüseris aus Karotten und Porree

Family 30 – 40 Minuten • 915 kcal • Tag 2 kochen



gemischte Hackfleischzubereitung



Basmatireis



Karotte



Porree



Zwiebel



Petersilie glatt



Schnittlauch



Kochsahne



Semmelbrösel



körniger Senf



mittelscharfer Senf



Rinderbrühe



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Öl*, Wasser*, Pfeffer*, Honig*, Butter*

Kochutensilien

1 Gemüsereibe, 1 hohes Rührgefäß, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne, 1 Gemüschäler und 1 großer Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischte Hackfleischzubereitung	250 g	375 g	500 g
Basmatireis	150 g	225 g	300 g
Karotte DE NL ES IL	1	1	2
Porree DE NL ES	1	1	2
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Semmelbrösel 15)	25 g	40 g**	50 g
körniger Senf 9)	17 g	34 g	40 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	10 ml	20 ml
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 690 g)
Brennwert	552 kJ/132 kcal	3827 kJ/915 kcal
Fett	6,7 g	46,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	20,7 g
Kohlenhydrate	12,5 g	86,9 g
– davon Zucker	4,6 g	32 g
Eiweiß	5,4 g	37,2 g
Salz	0,48 g	3,34 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **EG:** Ägypten



1 Zu Beginn

Erhitze 300 ml [450 ml | 600 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

Karotte schälen und grob raspeln.

Porree der Länge nach halbieren und nur den weißen und hellgrünen Teil in feine Streifen schneiden.

Zwiebel fein würfeln.

Petersilie fein hacken und **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



4 Bällchen formen

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Zwiebelwürfel**, **Semmelbrösel**, **Petersilie**, **mittelscharfen Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** gut mit den Händen vermengen und aus der **Hackfleischmasse** ca. 10 [15 | 20] **Bällchen** formen.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei hoher Hitze erwärmen und **Hackbällchen** 2 – 3 Min. rundherum scharf anbraten.

Anschließend **Hackbällchen** aus der Pfanne nehmen und das Fett abgießen.



2 Reis kochen

In einen großen Topf 300 ml [450 ml | 600 ml] heißes **Wasser*** füllen, leicht **salzen*** und aufkochen lassen.

Reis, **Porree** und **Karottenraspel** darin bei niedriger Hitze ca. 10 Min. abgedeckt köcheln lassen.

Dann Topf vom Herd nehmen und mindestens 10 Min. abgedeckt ziehen lassen.



5 Für die Soße

Pfanne auswischen und den **Sahnemix** hineingeben. **Soße** einmal aufkochen lassen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

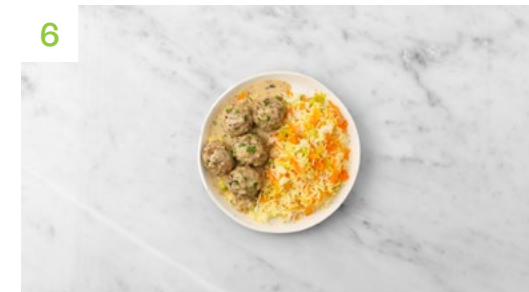
Angebratene **Hackbällchen** in die **Soße** geben, Hitze reduzieren und alles 5 – 8 Min. gar ziehen lassen.

Tipp: Falls die Soße zu dick wird, gib einen Schluck **Wasser** dazu.



3 Soße vorbereiten

In einem hohen Rührgefäß 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser***, **Sahne**, **Rinderbrühe**, **körnigen Senf** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig*** gut verrühren, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind.



6 Anrichten

Gemüsereis mit einer Gabel auflockern. Nach Belieben noch 0,5 EL [1 EL | 1 EL] **Butter*** untermischen.

Reis auf Teller verteilen.

Hackbällchen und **Senfsoße** dazu anrichten. Mit **Schnittlauch** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

