



Hacktätschli mit Apfel-Speck-Sauce

und cremigem Kartoffelstock

FAMILY
HIGHLIGHT



Speck (Würfel)



Kartoffeln



Röstzwiebeln



Gewürzmischung
„Hähncheneintopf“



HelloFresh Beef
Gehacktes



Halbrahm



Zwiebel



Petersilie



Apfel

Mahl Zeit zum
Aufzählen!



Heute wird es richtig klassisch auf Deinem Teller: Kartoffelstock, Sauce und Hacktätschli. Klingt gut, oder? Damit etwas Neues dabei ist, verfeinern wir unsere Sauce mit Apfelstücken. Beim Essen könnt Ihr überlegen: Wie viele verschiedene Begriffe kennt ihr für Hacktätschli? Eine kleine Hilfe: In Bayern nennt man sie unter anderem Fleischpflanzerl. Lasst es Euch schmecken!

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

leichter Genuss



MARCOS TIPPS FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie euch doch beim Mischen der **Hackmasse** helfen. Also Ärmel hoch, Hände waschen und los geht's.



LOS GEHT'S

Wascht **Obst**, **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigt Ihr ausserdem **1 grossen Topf** (mit **Deckel**), **1 grosse Schüssel**, und **1 grosse Bratpfanne**.



1 KARTOFFELN KOCHEN
Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einen Topf mit kaltem **Wasser*** geben.

Wasser* **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Kartoffeln ca. 15 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind.



2 FÜR DIE HACKTÄTSCHLI
Petersilienblätter fein hacken.

In einer grossen Schüssel **HelloFresh Beef Gehacktes** mit **Röstzwiebeln**, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen, das 1 [1] **Ei*** hineinschlagen und die Hälfte der gehackten **Petersilie** zugeben, alles gut verkneten und 2 [4] **Hacktätschli** daraus formen.



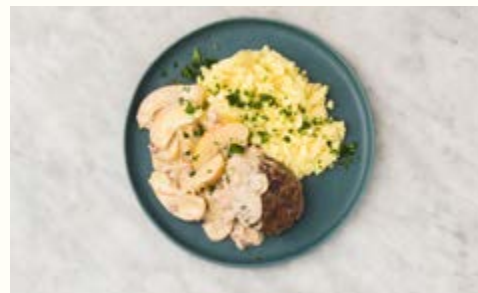
3 SAUCE VORBEREITEN
Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. **Apfel** vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Apfelviertel** in kleine Stücke schneiden. 1 EL [2 EL] **Öl*** in einer grossen Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.

Hacktätschli, **Speckwürfel** und **Zwiebelstreifen** in die Bratpfanne geben. **Hacktätschli** je Seite ca. 5 Min. anbraten. **Zwiebelstreifen** und **Speck** zwischendurch rühren. **Hacktätschli** nach der Garzeit aus der Bratpfanne nehmen und warm halten.



4 SAUCE VOLLENDEN
Apfelspalten in die Bratpfanne geben und mit **Halbrahm** ablöschen.

Gewürzmischung unterrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken, **Sauce** ca. 5 Min. einköcheln lassen.



5 STAMPF ZUBEREITEN
Kartoffeln mit Hilfe des Deckels abgiessen, 1 EL [2 EL] **Butter*** zugeben und **Kartoffeln** zu **Kartoffelstock** verarbeiten.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Kartoffelstock** und **Hacktätschli** auf Teller verteilen und mit der **Apfel-Speck-Sauce** und der restlichen **Petersilie** geniessen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P		4P	
Kartoffeln	1 x	600 g	1 x	1200 g
Petersilie	1 x	10 g	1 x	10 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x	250 g	1 x	500 g
Röstzwiebeln	1 x	20 g	2 x	20 g
Zwiebel	1 x	100 g	2 x	100 g
Speckwürfel	1 x	90 g	1 x	90 g
Apfel	1 x	180 g	2 x	180 g
Halbrahm 5)	1 x	200 ml	2 x	200 ml
Gewürzmischung „Hähncheneintopf“	1 x	5 g	2 x	5 g
Öl* für Schritt 3		1 EL		2 EL
Ei* 2) für Schritt 2		1		1
Butter* 5) für Schritt 5		1 EL		2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack			

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Mengen verdoppeln].
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	429 kJ/103 kcal	3.879 kJ/927 kcal
Fett	5 g	33 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	12g
Kohlenhydrate	9 g	67 g
- davon Zucker	2 g	18 g
Eiweiss	5 g	34g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

2) Eier 5) Milch

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

En Guete!



Hamburger with apple and bacon sauce and creamy mashed potato

FAMILY
HIGHLIGHT



Bacon (diced)



Floury potatoes



Fried onions



"Chicken stew"
spice mix



HelloFresh Beef
Minced



Cooking cream



Onion



Parsley



Apples

Meal time for listing!



Today we've got a real classic for you: mashed potato, sauce and hamburgers. Sounds good, right? To add something new, we refine our sauce with apple pieces. Think about this while you're eating: How many different terms do you know for hamburgers? A little help: In Bavaria they're also known as Fleischpflanzerl. Enjoy your meal!

30 minutes

Level 1

A new discovery

Light meal



MARCOS TIPS FOR KIDS

If you want to involve your children in the cooking process, let them help you mix the **burger** meat. So roll up your sleeves, wash your hands and off you go.



3 PREPARE SAUCE

Peel, halve and finely dice the **onion**. Cut **apple** into quarters, remove core, and cut **apple** quarters into small pieces. Heat **oil** in a large frying pan on medium heat.

Add **hamburgers**, diced **bacon** and strips of **onion**. Sauté **hamburgers** on each side for approx. 5 min. Occasionally stir the **onion** and **bacon**. Remove **hamburgers** from the frying pan and keep them warm.

LET'S GO

Wash the **fruit, vegetables** and **herbs**.
You will also need: **1 large pot, 1 large bowl** and **1 large frying pan**.



1 COOK POTATOES

Peel **potatoes** and put them in a pot with cold **water**.

Add **salt** to the **water** and bring it to the boil.

Let the **potatoes** simmer for approx. 15 min. until they are soft.



4 FINISH SAUCE

Add **apple wedges** to the frying pan and deglaze with **cream**.

Stir in **spice mix** and season with **salt** and **pepper**; simmer **sauce** for approx. 5 min.



2 FOR THE HAMBURGERS

Finely chop the **parsley** leaves.

In a large bowl, season the **HelloFresh Beef Minced** and fried **onions** with **salt** and **pepper**, beat in the **egg** and add half of the chopped **parsley**, knead everything well and form **2 hamburgers**.



5 PREPARE MASHED POTATO

Drain the **potatoes** using the lid, add **butter** and mash the **potatoes**.

Season with **salt** and **pepper**. Apportion mashed **potato** and **hamburgers** onto plates and enjoy with the **apple** and **bacon sauce** and the rest of the **parsley**.

SERVES 2 | 4

INGREDIENTS

	2P		4P	
Starchy potatoes	1 x	600 g	1 x	1200 g
Parsley	1 x	10 g	1 x	10 g
HelloFresh Beef Minced	1 x	250 g	1 x	500 g
Fried onions	1 x	20 g	2 x	20 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Bacon (diced)	1 x	90 g	1 x	90 g
Apples	1 x	180 g	2 x	180 g
Cooking cream 5)	1 x	200 ml	2 x	200 ml
"Chicken stew" spice mix	1 x	5 g	2 x	5 g
Oil* for step 3	1 tbsp		2 tbsp.	
Egg 2) for step 2	1		1	
Butter* 5) for step 5	1 tbsp		2 tbsp	
Salt*, pepper*	According to taste			

* Good to have at hand [double the amounts for 4 persons]

🕒 Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER	100 g	PORTION
Calories	429 kJ/103 kcal	3.879 kJ/927 kcal
Fat	5 g	33 g
- incl. saturated fats	2 g	12 g
Carbohydrate	9 g	67 g
- incl. sugar	2 g	18 g
Protein	5 g	34 g
Salt	0 g	2 g

ALLERGENS

2) Egg 5) Milk

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)

This printed recipe is recyclable and FSC®-certified (FSC®-C129012).



We love feedback! Call us or write to us:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch



Boulettes, sauce au lard et aux pommes, et purée de pommes de terre onctueuse

FACILE
AU QUOTIDIEN



Lard (dés)



Pommes de terre à chair farineuse



Oignons frits



Mélange d'épices
« Mijoté de poulet »



Viande hachée



Crème fraîche



Oignon



Persil



Pomme

L'occasion
de compter !



Aujourd'hui, nous vous proposons un grand classique : purée de pommes de terre, sauce et boulettes. Pas mal, n'est-ce pas ? Mais pour renouveler ce plat, nous ajoutons de la pomme dans la sauce. Quand vous mangerez, vous pourrez chercher combien de termes différents il existe pour le mot boulette. Un indice : En Bavière, on les nomme « Fleischpflanzerl ». Régalez-vous !

30 minutes

Niveau 1

Redécouverte

Régal léger



ASTUCE POUR FAIRE PARTICIPER LES ENFANTS

Si vous souhaitez faire participer vos enfants à la préparation, faites-les mélanger la viande hachée. On retrousse ses manches, on se lave les mains et c'est parti.



C'EST PARTI

Laver les **fruits**, les **légumes** et les **fines herbes**.
Pour réaliser cette recette, il vous faut également **une grande casserole**, **un grand saladier** et **une grande poêle**.



1 FAIRE CUIRE LES POMMES DE TERRE

Éplucher les **pommes de terre**, les verser dans une casserole remplie d'**eau*** froide.

Salier l'**eau*** et porter à ébullition.

Laisser mijoter les **pommes de terre** env. 15 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres.



2 POUR LES BOULETTES

Hacher finement les feuilles de **persil**.

Dans un grand saladier, mélanger la **viande hachée** avec les **oignons** frits, le **sel***, le **poivre***, casse l'**œuf** dedans, et verser la moitié du **persil** haché, pétrir le tout et former 2 **boulettes**.



3 PRÉPARER LA SAUCE

Peler l'**oignon**, le couper en deux puis en petits dés. Couper la **pomme** en quatre, enlever les pépins et débiter en petits dés. Chauffer de l'**huile*** dans une grande poêle à feu moyen.

Verser dedans les **boulettes**, les dés de lard et les lamelles d'**oignon**. Faire dorer les **boulettes** env. 5 min de chaque côté. Retourner régulièrement les lamelles d'**oignon** et le **lard**. Retirer les **boulettes** de la poêle au terme de la cuisson et réserver au chaud.



4 ACHEVER LA SAUCE

Verser les tranches de **pomme** dans la poêle et déglacer avec la **crème**.

Incorporer le **mélange d'épices**, **salier*** et **poivrer***, laisser mijoter la **sauce** env. 5 min.



5 PRÉPARER LA PURÉE

Égoutter les **pommes de terre** à l'aide du couvercle, ajouter le **beurre*** et presser en une **purée**.

Assaisonner avec du **sel*** et du **poivre***. Dresser la purée et les **boulettes** dans les assiettes et déguster avec la **sauce au lard** et aux **pommes** et le reste de **persil**.

2 | 4 PERSONNES INGRÉDIENTS

	2P		4P	
Pommes de terre à chair farineuse	1 x	600 g	1 x	1200 g
Persil	1 x	10 g	1 x	10 g
Viande hachée mélangée	1 x	250 g	1 x	500 g
Oignons frits	1 x	20 g	2 x	20 g
Oignon	1 x	100 g	2 x	100 g
Lard	1 x	90 g	1 x	90 g
Pomme	1 x	180 g	2 x	180 g
Crème fraîche 5)	1 x	200 ml	2 x	200 ml
Mélange d'épices « mijoté de poulet »	1 x	5 g	2 x	5 g
Huile* pour l'étape 3		1 cs		2 cs
Œuf 2) pour l'étape 2		1		1
Beurre* 5) pour l'étape 5		1 cs		2 cs
Salz*, Pfeffer*	selon les goûts			

* Ingrédients à toujours avoir chez soi [doubler les quantités pour 4 personnes].

🕒 Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR	100 g	PORTION
Valeur calorique	429 kJ/103 kcal	3.879 kJ/927 kcal
Graisse	5 g	33 g
- dont acides gras saturés	2 g	12g
Glucides	9 g	67 g
- dont sucre	2 g	18 g
Protéines	5 g	34g
Sel	0 g	2 g

ALLERGÈNES

2) Œufs 5) Lait

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)

Cette fiche recette est recyclable et certifiée FSC® (FSC®-C129012).



#HelloFreshCH

Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous :
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Bon appétit !