



Hacktätschli mit Apfel-Speck-Sauce dazu cremiges Kartoffelpüree

Family 30 – 40 Minuten • 4.977 kj/1190 kcal • Tag 2 kochen

2



Apfel



Zwiebel



Speckwürfel



Halbrahm



Petersilie



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



HelloFresh
gemischtes Gehacktes



mehlig. Kartoffeln



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

Gut, im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Öl*, Ei*, Wasser*, Butter*

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

1 grossen Topf mit Deckel, 1 grosse Bratpfanne, 1 Kartoffelstampfer, 1 Messbecher und 1 grosse Schüssel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Apfel	1 x 180 g	2 x 180 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Speckwürfel	1 x 90 g	2 x 90 g
Halbrahm 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Petersilie	1 x 10 g**	1 x 10 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	1 x 5 g	2 x 5 g
HelloFresh gemischtes Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
mehlig. Kartoffeln	1 x 600 g	1 x 1.200 g
Öl*, Ei*, Wasser*, Butter*	Angaben im Text	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

*Gut im Haus zu haben.

**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. 1.000 g)
Brennwert	604 kJ/145 kcal	4.977 kJ/1.190 kcal
Fett	9.31 g	76.66 g
- davon ges. Fettsäuren	2.51 g	20.68 g
Kohlenhydrate	8.26 g	67.99 g
- davon Zucker	2.10 g	17.32 g
Eiweiss	6.06 g	49.92 g
Salz	0.421 g	3.467 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) 10) Sellerie.

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



Kartoffeln kochen

Kartoffeln schälen, in einen grossen Topf mit kaltem Wasser* geben, **Wasser salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Kartoffeln ca. 18 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind.



Für die Hacktätschli

Petersilienblätter fein hacken.

In einer grossen Schüssel **Hackfleisch** mit **Salz*** und **Pfeffer*** mischen, das **Ei*** hineinschlagen und die Hälfte der gehackten **Petersilie** zugeben, alles gut verkneten und 2 [4] **Hacktätschli** daraus formen.

Tipp: Durch das Ei werden die Hacktätschli zarter, Du kannst es jedoch auch weglassen.



Sauce vorbereiten

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Apfelviertel** in kleine Stücke schneiden.



Hacktätschli braten

0.5 EL [1 EL] **Öl*** in einer grossen Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.

Hacktätschli, **Speckwürfel** und **Zwiebelstreifen** zugeben.

Hacktätschli je Seite ca. 5 Min. anbraten, bis sie innen nicht mehr rosa sind.

Zwiebelstreifen und **Speck** zwischendurch rühren.

Hacktätschli nach der Garzeit aus der Bratpfanne nehmen und warm halten.



Sauce vollenden

Apfelspalten in die Bratpfanne geben und mit Halbrahm und 75 ml [150 ml] **Wasser*** ablöschen.

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



Anrichten

Kartoffeln mithilfe des Deckels abgiessen, 2 EL [4 EL] **Butter*** zugeben und **Kartoffeln** zu einem **Püree** verarbeiten.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Kartoffelpüree und **Hacktätschli** auf Teller verteilen, mit **Apfel-Speck-Sauce** und restlicher **Petersilie** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!





Meatballs with apple and bacon sauce and creamy mashed potato

Family 30-40 minutes • 4.977 kj/1.190 kcal • Cook on day 2

2



Apple



Onion



Diced bacon



Single cream



Parsley



“Hello Nutmeg” spice mix



HelloFresh minced meat



Floury potatoes



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

Good to have at hand

Pepper*, salt*, oil*, egg*, water*, butter*

Let's get started

Wash the fruit, vegetables and herbs.

Boil plenty of water in the kettle.

What you need

1 large pot with lid, 1 large frying pan, 1 potato masher, 1 measuring jug and 1 large bowl.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Apple	1 x 180 g	2 x 180 g
Onion	1 x 100 g	2 x 100 g
Diced bacon	1 x 90 g	2 x 90 g
Single cream 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Parsley	1 x 10 g **	1 x 10 g
"Hello Nutmeg" spice mix 10)	1 x 5 g	2 x 5 g
HelloFresh minced meat	1 x 250 g	1 x 500 g
Floury potatoes	1 x 600 g	1 x 1.200 g
Oil*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

*Good to have at hand.

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

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1.000 g)
Calories	604 kJ/145 kcal	4.977 kJ/1.190 kcal
Fat	9.31 g	76.66 g
- incl. saturated fats	2.51 g	20.68 g
Carbohydrate	8.26 g	67.99 g
- incl. sugar	2.10 g	17.32 g
Protein	6.06 g	49.92 g
Salt	0.421 g	3.467 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **10)** Celery.

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



Cook the potatoes

Peel potatoes, put them in a large pot of cold water*, add salt*, and bring to the boil.

Let the potatoes simmer for approx. 18 min. until they are soft.



For the meatballs

Finely chop the parsley leaves.

In a large bowl, season minced meat with salt* and pepper*, beat in the egg* and add half of the chopped parsley, then knead everything well and make into 2 [4] meatballs.

Tip: The egg makes the meatballs more tender, but you can also leave it out.



Prepare the sauce

Peel and halve onion and cut it into thin strips.

Cut apple into quarters, remove core, and cut apple quarters into small pieces.



Fry the meatballs

Heat 0.5 tbsp. [1 tbsp.] oil* in a large frying pan on medium heat.

Add meatballs, diced bacon and strips of onion.

Fry meatballs for approx. 5 min. on each side until they are no longer pink inside.

Occasionally stir the strips of onion and bacon.

Remove meatballs from the frying pan when cooked and keep them warm.



Finish the sauce

Add apple wedges to the frying pan and deglaze with single cream and 75 ml [150 ml] water*.

Stir in "Hello Nutmeg" spice mix, season with salt* and pepper*, then simmer sauce for approx. 5 min.



Serve

Drain the potatoes using the lid, add 2 tbsp. [4 tbsp.] butter*, then mash the potatoes.

Season with salt* and pepper*.

Apportion mashed potato and meatballs onto plates and enjoy with the apple and bacon sauce and the rest of the parsley.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Steak haché avec une sauce aux pommes et aux lardons et de la purée de pommes de terre crémeuse

Famille 30 - 40 minutes • 4.977 kj/1.190 kcal • Cuisiner au 2e jour

2



Pomme



Oignon



Lardons



Crème demi-écrémée



Persil



Mélange d'épices
« Hello muscade »



Mélange de viande
hachée HelloFresh



Pommes de terre à chair
farineuse



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

Ingédients à toujours avoir chez soi

Poivre*, sel*, huile*, œuf*, eau*, beurre*

C'est parti

Laver les fruits, les légumes et les fines herbes.

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Ce dont vous avez besoin

1 grande casserole avec couvercle, 1 grande poêle, 1 presse-purée, 1 verre doseur et 1 saladier.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pomme	1 x 180 g	2 x 180 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Lardons	1 x 90 g	2 x 90 g
Crème demi-écrémée (7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Persil	1 x 10 g **	1 x 10 g
Mélange d'épices « Hello muscade » (10)	1 x 5 g	2 x 5 g
Mélange de viande hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Pommes de terre à chair farineuse	1 x 600 g	1 x 1200 g
Huile*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenir 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

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	604 kJ/145 kcal	4.977 kJ/1.190 kcal
Lipides	9.31 g	76.66 g
- dont acides gras saturés	2.51 g	20.68 g
Glucides	8.26 g	67.99 g
- dont sucre	2.10 g	17.32 g
Protéines	6.06 g	49.92 g
Sel	0.421 g	3.467 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7 lait (y compris le lactose) **10** céleri.

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



Faire cuire les pommes de terre

Éplucher les pommes de terre, les mettre dans un faitout rempli d'eau froide*, saler* et porter à ébullition.

Laisser mijoter les pommes de terre env. 18 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres.



Pour les steaks hachés

Hacher finement les feuilles de persil.

Dans un saladier, mélanger la viande hachée avec du sel* et du poivre*, y casser l'œuf, ajouter la moitié du persil haché, pétrir le tout et former 2 [4] steaks hachés.

Astuce : l'œuf rend les steaks hachés plus tendre, mais il n'est pas indispensable.



Préparer la sauce

Peler les oignons, les couper en deux, puis en fines tranches.

Couper la pomme en quatre, enlever les pépins et débiter en petits dés.



Cuire les steaks hachés

Chauffer 0.5 cs [1 cs] d'huile* dans une grande poêle à feu moyen.

Ajouter les steaks, les lardons et les tranches d'oignons.

Faire revenir les steaks hachés env. 5 min. de chaque côté jusqu'à ce qu'ils ne soient plus roses à l'intérieur.

Retourner régulièrement les tranches d'oignon et les lardons.

Retirer les steaks hachés de la poêle au terme de la cuisson et réserver au chaud.



Finir la sauce

Ajouter les tranches de pommes dans la poêle et déglacer avec la crème demi-écrémée et 75 ml [150 ml] d'eau*.

Ajouter le mélange d'épices « Hello muscade », saler* et poivrer*, laisser mijoter la sauce env. 5 min.



Dresser

Égoutter les pommes de terre avec le couvercle, ajouter 2 cs [4 cs] de beurre* et écraser les pommes de terre afin d'obtenir de la purée.

Assaisonner avec du sel* et du poivre*.

Répartir la purée de pommes de terre et les steaks hachés dans les assiettes et servir avec la sauce aux pommes et aux lardons et avec le persil restant.

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !
Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

