

Hackbällchen mit Champignons, Möhren und Kartoffeln

Das Rezept ist für 4 Personen

Zutaten:

600 g Bratwurstmett

2 Zwiebeln, 1 gewürfelt und 1 geachtelt

1 Knoblauchzehe

¼ Abrieb einer Zitrone (mit dem Microplanezester)

100 g Frischkäse 0,2 % Natur

1 TL Gemüsebrühe

250 g braune Champignons, geachtelt, 500 g Kartoffeln, in Stücke geschnitten

600 g Möhren, mit dem Wellenschneider in Scheiben geschnitten

1 Ei

1200 g Wasser + 350 g Wasser für die Soße

1 TL Salz, etwas Pfeffer, etwas Gewürz Fleischeslust (alternativ nach eigenem Geschmack würzen), etwas Kräutersalz,

Zubereitung:

Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Als erstes habe ich die gewürfelte Zwiebel und das Ei, sowie etwas Gewürz Fleischeslust zu dem Bratwurstmett gegeben und alles gut miteinander vermengt und daraus 14 Kugeln geformt.

Dann die Champignons in die große Ofenhexe geben und oben drauf die Bratwurstkugeln legen und in den vorgeheizten Backofen für ca 39 Min auf dem unteren Rost fertig garen.

Nun 1200 g Wasser und 1 TL Salz in den Mixtopf geben und die Kartoffeln ins Garkorbchen dazu geben. Dann die Möhrenscheiben in den Varoma geben, etwas Gewürzsalz von oben drauf streuen und auf den Mixtopf stellen. 25 Min /Varoma / Stufe 1

Wenn die Kartoffeln und Möhren gar sind, diese in Glasnixen umfüllen und Deckel drauf, damit sie nicht kalt werden. Dann den Mixtopf trocknen und die Knoblauchzehe und die geachtelte Zwiebel zugeben und 8 Sek / Stufe 4 zerkleinern. Einmal mit dem Spatel alles nach unten schieben und dann den Frischkäse, die 350 g Wasser, den Zitronenabrieb, 1 TL Gemüsebrühe, etwas Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 5 Min / 100 Grad / Linkslauf.....jetzt weiß ich auch wo der ist ☺ Die Soße dann in eine kleine Nixe füllen und mit dem Streufix Johanneskernbrotmehl in die Soße mit einem Schneebesen eingerührt, bis die Soße die richtige Konsistenz hatte.

Die Bratwurstkugeln habe ich jetzt in die große Salatschüssel gegeben und die gebackenen Champignons noch in die Soße gegen und dann die Soße über dem Fleisch verteilt. Dazu gab es dann die Kartoffeln und die Möhren.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺