

Früchtige Hackbällchen mit Elsässer Quetschkartoffeln

Passt perfekt für den Rockcrock® Grillstein und den Rockcrock® kleinen Grillstein von Pampered Chef®



Zutaten

Für die Hackbällchen:

600 g Hackfleisch gemischt
2 Eier
50 g Weckmehl/Semmelbrösel
1 TL Salz
Pfeffer
Chayenne-Pfeffer
Paprika edelsüß
oder Hackfleischwürzer 2-3 TL

Für die fruchtige Soße:

2 EL Öl oder Butterschmalz
100 g Karotten ganz klein gehackt
1 Dose stückige Tomaten
150 ml Ananassaft
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Cayenne-Pfeffer

Für die Elsässer Quetschkartoffeln

2 EL Öl (Butteröl, Rapsöl)
600 g Kartoffeln
100 g Bergkäse
1 Becher Schmand
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

Zubereitung

Alle Zutaten für die Hackfleischbällchen in die große Nixe geben und mit Hilfe des Mixen und Zerkleinern zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Für die fruchtige Soße, die Karotten mit Hilfe des Super-Hacker fein hacken, Dose Tomaten und Ananassaft bereit stellen.

Für die Quetschkartoffeln, die 600 g Kartoffeln ganz 15 Min. vorgaren. Dann den kleinen Grillstein mit 2 EL Öl einreiben und die Kartoffeln drauf geben und verquetschen.

Dann auf den Kartoffeln 1 Becher Schmand mit Hilfe des kleinen Streichers verteilen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und den geriebenen Bergkäse darauf verteilen. Die Quetschkartoffeln auf dem Grill ca. 25-30 Minuten backen.

Den Rockcrock® Grillstein auf dem Grill vorheizen ca. 5-10 Minuten vorheizen und dann 2 EL Öl mit Hilfe des Silikonpinsel verteilen und gleich die vorbereitete Hackfleischmasse mit Hilfe des Edelstahl-Portionierers auf den Grillstein geben. Die Hackbällchen ca. 15 Minuten von beiden Seiten anbraten. Dann zuerst die Karotten dazu geben und kurz mitbraten.

Anschließend die stückigen Tomaten und den Ananassaft hinzu geben, würzen und das Ganze unter mehrmaligem Umrühren 10-15 Minuten köcheln lassen.

Guten Appetit!

pampered chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN

JULIA HUBERT

Am Holler 30
67697 Otterberg

0176 - 621 66 752

julia_hubert@icloud.com

wildcooking_hubi_style

Wildcooking_Hubi_Style



Früchtige Hackbällchen mit Elsässer Quetschkartoffeln

Passt perfekt für den Rockcrock® Grillstein und den Rockcrock® kleinen Grillstein von Pampered Chef®



pampered | chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN

JULIA HUBERT

Am Holler 30
67697 Otterberg

0176 - 621 66 752

julia_hubert@icloud.com

 wildcooking_hubi_style

 Wildcooking_Hubi_Style



Benötigte Küchenhelfer:

- Große Nixe
- Mixen & Zerkleinern
- Super Hacker
- Silikonpinsel
- Rockcrock® Grillstein
- Rockcrock® kleiner Grillstein