

Schwarzwurzeln mit Hackbällchen

Zutaten

Hackbällchen

1 Schalotte, halbiert

1 altbackenes Brötchen, eingeweicht und gut ausgedrückt

500 g Hackfleisch

1 Ei

2 TL Salz

½ TL Pfeffer

1 TL Senf

500 g Wasser

750 g Kartoffeln, in Würfeln (3 cm)

500 g Schwarzwurzeln, in Stücken (3 cm)

Rahmsauce

40 g Butter, weich, in Stücken

40 g Mehl

1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht

¼ TL Salz

¼ TL Pfeffer

50 g Sahne

50 g Milch

Zubereitung

Hackbällchen

Schalotte 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern.

Ausgedrücktes Brötchen, Hackfleisch, Ei, 1 TL Salz, Pfeffer, und Senf zugeben und mithilfe des Spatels 45 Sekunden / LL / Stufe 3 vermischen.

Aus der Hackfleischmischung 12 Hackbällchen formen und auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen. Mixtopf spülen.

Wasser und 1 TL Salz in den Mixtopf geben. Gareinsatz einhängen, Kartoffeln einwiegen, Varoma-Behälter aufsetzen, Schwarzwurzeln einwiegen,

Varoma-Einlegeboden einsetzen, verschließen und 25 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen. Varoma zur Seite stellen, Schwarzwurzeln und Hackbällchen umfüllen und

warm stellen. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen und Kartoffeln ebenfalls warm stellen. Mixtopf leeren, dabei Garflüssigkeit auffangen.

Rahmsauce

Rühraufsatz einsetzen. Butter und Mehl in den Mixtopf geben und 3 Minuten / 100°C / Stufe 2 anschwitzen.

400 g Garflüssigkeit, Gewürzpaste, Salz und Pfeffer zugeben und 3 Minuten / 100°C / Stufe 2 aufkochen.

Sahne und Milch zugeben und 1 Minute / 100°C / Stufe 3 erhitzen.

Rühraufsatz entfernen. Rahmsauce abschmecken und Schwarzwurzeln mit Hackbällchen und Kartoffeln servieren.

Originalrezept ist hier: www.cookidoo.de

Ich habe es für uns abgewandelt. Statt frischer Schwarzwurzeln hatte ich TK.

