

# BOULETTEN, CHAMPIGNONS UND KÄSE-STAMPFKARTOFFELN

## BOULETTEN, CHAMPIGNONS UND KÄSE-STAMPFKARTOFFELN

Einfach, lecker, schnell – Bouletten, Champignons und Käse-Stampfkartoffeln sind ideal wenn mal etwas weniger Zeit zum Kochen bleibt....



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

400g Hackfleisch (vom Schwein oder gemischt)

2 Frühlingszwiebeln (der weiße Anteil für die Bouletten, der grüne Anteil für die Pilze)

1 großes Ei

Paniermehl (3 EL kommen in den Teig, dann noch etwas um die Bouletten zu panieren)

1 TL Cumin

1 TL Pfeffer

1 TL Salz

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

1 TL Knoblauchpulver

Sonnenblumenöl

300g Kartoffeln

100g geriebener Gouda

etwas Muskat

2 TL frische, fein gehackte Petersilie

2 EL Butter

6 große Champignons

---

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser zum kochen bringen.

Das Ei in einen tiefen Teller oder eine Schüssel schlagen. Die Frühlingszwiebeln in sehr feine Ringe schneiden. Der weiße Anteil kommt mit in die Schüssel zum Ei, der grüne Anteil wird für die Champignonpfanne beiseite gestellt. Das Hackfleisch zu Ei und Zwiebeln geben und mit Salz, Pfeffer, Cumin, Paprika und Knoblauchpulver würzen. 3 EL Paniermehl dazugeben. Man kann auch ganz klassisch eine getrocknete und dann eingeweichte Schrippe dazugeben. Ich persönlich finde aber, dass sich das Paniermehl deutlich besser im Boulettenteig verkneten lässt und sich auch nicht nachteilig auf den Geschmack auswirkt.

Die Mischung jetzt ordentlich durchkneten und dann kurz (ca. 5 Minuten) ruhen lassen.

In dieser Zeit die Champignons in Scheiben schneiden und mit der Hälfte der Butter und den grünen Frühlingszwiebelringen in der Pfanne anbraten. Sobald die Champignons leicht braun werden kann die Hitze deutlich reduziert werden.

Auf einen kleinen Teller etwas Paniermehl geben. Aus dem Boulettenteig jetzt je nach Geschmack kleine oder große Bouletten formen und diese kurz von allen Seiten im Paniermehl rollen. Dadurch werden sie beim Braten etwas knuspriger. Die panierten Bouletten jetzt in heißem Sonnenblumenöl braten. Sobald die Bouletten von beiden Seiten schön abgebraten sind kann die Hitze etwas reduziert werden. Dann müssen sie nur noch durchgaren. Bei kleinen Bouletten ist das meist nichtmehr nötig.

Jetzt die fertigen Kartoffeln abgießen. Die getrocknete (oder auch frische) Petersilie, Muskat und 1 EL Butter dazugeben. Alles stampfen bis keine Stücke mehr vorhanden sind. Den Käse untermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Auf die Käse-Stampfkartoffeln je nach Geschmack beim Anrichten noch ein kleines Butterflöckchen geben.

Fertig! Dazu passen eine BBQ-Sauce, Ketchup und Senf - je nach Geschmack...