

Hacktätschli in Senfsauce mit buntem Gemüsereis aus Rüeblli und Lauch

Family 30 – 40 Minuten • 894 kcal • Tag 2 kochen



HelloFresh
gemischtes Gehacktes



Basmatireis



Rüeblli



Lauch



Zwiebel



Petersilie, glatt



Halbbrhm aus Saland



Semmelbrösel



körniger Senf



mittelscharfer Senf



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Honig*, Butter*, Wasser*, Salz*, Rindsbouillonpulver*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Gemüseraffel, 1 hohes Rührgefäss, 1 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne, 1 Gemüseschäler und 1 grosser Topf mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh gemischtes Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Basmatireis	1 x 150 g	1 x 300 g
Rüebli	1 x 100 g	2 x 100 g
Lauch	1 x 200 g	2 x 200 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Petersilie, glatt	1 x 10 g**	1 x 10 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Semmelbrösel 15)	1 x 25 g	1 x 50 g
körniger Senf 9)	1 x 17 g	1 x 40 g
mittelscharfer Senf 9)	1 x 10 ml	2 x 10 ml

**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. 690 g)
Brennwert	540 kJ/ 129 kcal	3739 kJ/ 894 kcal
Fett	6.2 g	43.1 g
- davon ges. Fettsäuren	2.5 g	17.4 g
Kohlenhydrate	11.9 g	82.2 g
- davon Zucker	4.3 g	30.1 g
Eiweiss	5.6 g	39 g
Salz	0.13 g	0.92 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) 9) Senf 15) Weizen

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



1 Zu Beginn

Erhitze 300 ml [600 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

Rüebli schälen und grob raffeln.

Lauch der Länge nach halbieren und nur den weissen und hellgrünen Teil in feine Streifen schneiden.

Zwiebel fein würfeln.

Petersilie fein hacken.



2 Reis kochen

In einen grossen Topf 300 ml [600 ml] heisses **Wasser*** füllen, leicht **salzen*** und aufkochen lassen.

Reis, Lauch und **Rüebli** darin bei niedriger Hitze ca. 10 Min. abgedeckt köcheln lassen.

Dann Topf vom Herd nehmen und mindestens 10 Min. abgedeckt ziehen lassen.



3 Sauce vorbereiten

In einem hohen Rührgefäss 50 ml [100 ml] **Wasser***, **Halbrahm**, 4 g [8 g] **Rindsbouillonpulver***, **körnigen Senf** und 1 TL [2 TL] **Honig*** gut verrühren, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind.



4 Hacktätschli formen

In einer grossen Schüssel **Hackfleisch, Zwiebelwürfel, Semmelbrösel, Petersilie, mittelscharfen Senf, Salz*** und **Pfeffer*** gut mit den Händen vermengen und aus der **Hackfleischmasse** ca. 10 [20] **Hacktätschli** formen.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei hoher Hitze erwärmen und **Hacktätschli** 2 – 3 Min. rundherum scharf anbraten.

Anschliessend **Hacktätschli** aus der Bratpfanne nehmen und das Fett abgiessen.

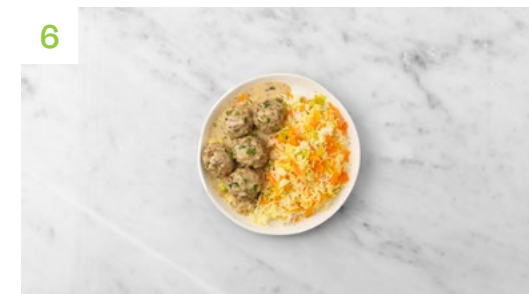


5 Für die Sauce

Bratpfanne auswischen und den **Rahmmix** hineingeben. **Sauce** einmal aufkochen lassen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Angebratene **Hacktätschli** in die **Sauce** geben, Hitze reduzieren und alles 5 – 8 Min. gar ziehen lassen.

Tipp: Falls die Sauce zu dick wird, gib einen Schluck Wasser dazu.



6 Anrichten

Gemüsereis mit einer Gabel auflockern. Nach Belieben noch 0.5 EL [1 EL] **Butter*** untermischen.

Reis auf Teller verteilen.

Hacktätschli und **Senfsauce** dazu anrichten und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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





Meatballs in mustard sauce with colourful rice, carrots and leeks

Family 30–40 minutes • 894 kcal • Cook on day 2



HelloFresh mince



Basmati rice



Carrots



Leek



Onion



Flat leaf parsley



Single cream from Saland



Breadcrumbs



Wholegrain mustard



Medium-hot mustard



Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Honey*, butter*, water*, salt*, beef stock powder*, oil*, pepper*

Cooking utensils

1 vegetable grater, 1 tall mixing bowl, 1 large bowl, 1 large frying pan, 1 vegetable peeler and 1 large pot with lid

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
HelloFresh mince	1 x	250 g	1 x	500 g
Basmati rice	1 x	150 g	1 x	300 g
Carrots	1 x	100 g	2 x	100 g
Leek	1 x	200 g	2 x	200 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Flat leaf parsley	1 x	10 g**	1 x	10 g
Single cream from Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Breadcrumbs 15)	1 x	25 g	1 x	50 g
Wholegrain mustard 9)	1 x	17 g	1 x	40 g
Medium-hot mustard 9)	1 x	10 ml	2 x	10 ml

**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. 690 g)
Calories	540 kJ/129 kcal	3739 kJ/894 kcal
Fat	6.2 g	43.1 g
- of which saturated fats	2.5 g	17.4 g
Carbohydrate	11.9 g	82.2 g
- of which sugar	4.3 g	30.1 g
Protein	5.6 g	39 g
Salt	0.13 g	0.92 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) 9) Mustard 15) Wheat

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



Get started

Heat 300 ml [600 ml] water in the kettle.

Peel and coarsely grate the carrots.

Halve the leek lengthways and cut just the white and light green parts into thin strips.

Finely dice the onion.

Finely chop the parsley.



Cook the rice

Fill a large pot with 300 ml [600 ml] hot water*, add a pinch of salt* and bring to the boil.

Add the rice, leek and carrots, then cover and simmer on a low heat for about 10 min.

Then take the pot off the stove and leave with the lid on for at least 10 min.



Prepare the sauce

In a tall mixing bowl, mix 50 ml [100 ml] water*, the single cream, 4 g [8 g] beef stock powder*, wholegrain mustard and 1 tsp. [2 tsp.] honey* until smooth.



Make the meatballs

In a large bowl, knead the mince together with the diced onion, breadcrumbs, parsley, medium-hot mustard, salt* and pepper*, then make about 10 [20] meatballs from this mixture.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* on high heat in a large frying pan and sear the meatballs for 2-3 min., turning regularly.

Then remove the meatballs from the frying pan and pour off the fat.

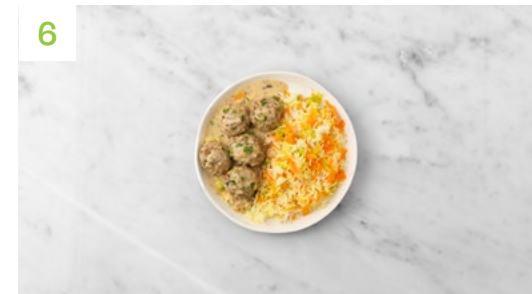


For the sauce

Wipe the frying pan and add the cream mix. Bring the sauce to the boil and season with salt* and pepper*.

Add the fried meatballs to the sauce, reduce the heat and simmer for 5-8 min. until done.

Tip: *If the sauce gets too thick, add a little water.*



Serve

Fluff the rice with a fork. Add 0.5 tbsp. [1 tbsp.] butter* if you like.

Apportion the rice on plates.

Add the meatballs and mustard sauce and enjoy.

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/



Boulettes de viande à la sauce à la moutarde avec du riz aux légumes colorés, carottes et poireau

Famille 30 – 40 minutes • 894 kcal • Cuisiner au 2e jour



Mélange de viande
hachée HelloFresh



Riz basmati



Carottes



Poireau



Oignon



Persil, plat



Crème demi-
écrémée de Saland



Chapelure



Moutarde à l'ancienne



Moutarde mi-forte



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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Miel*, beurre*, eau*, sel*, bouillon de bœuf en poudre*, huile*, poivre*

Ustensiles de cuisine

1 râpe à légumes, 1 bol mélangeur haut, 1 saladier, 1 grande poêle, 1 économe et 1 grande casserole avec couvercle

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Mélange de viande hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Riz basmati	1 x 150 g	1 x 300 g
Carottes	1 x 100 g	2 x 100 g
Poireau	1 x 200 g	2 x 200 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Persil, plat	1 x 10 g**	1 x 10 g
Crème demi-écrémée de Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Chapelure 15)	1 x 25 g	1 x 50 g
Moutarde à l'ancienne 9)	1 x 17 g	1 x 40 g
Moutarde mi-forte 9)	1 x 10 ml	2 x 10 ml

**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. 690 g)
Valeur calorique	540 kJ/ 129 kcal	3739 kJ/ 894 kcal
Lipides	6,2 g	43,1 g
- dont acides gras saturés	2,5 g	17,4 g
Glucides	11,9 g	82,2 g
- dont sucre	4,3 g	30,1 g
Protéines	5,6 g	39 g
Sel	0,13 g	0,92 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) 9) céréali 15) blé

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



Pour commencer

Faire chauffer 300 ml [600 ml] d'eau dans la bouilloire.

Peler les carottes et les râper grossièrement.

Couper le poireau dans le sens de la longueur et débiter uniquement les parties blanche et vert clair en fines lamelles.

Couper l'oignon en petits dés.

Hacher finement le persil.



Former les boulettes

Dans un saladier, mélanger à la main la viande hachée avec les dés d'oignon, la chapelure, le persil, la moutarde mi-forte, le sel* et le poivre*, et former env. 10 [20] boulettes à partir de ce mélange.

Dans une grande poêle, faire chauffer à feu vif 1 cs [2 cs] d'huile* pour y faire revenir les boulettes de viande 2 à 3 min sur toutes les faces.

Retirer ensuite les boulettes de viande de la poêle et enlever la graisse.



Cuire le riz

Remplir une grande casserole de 300 ml [600 ml] d'eau* chaude, saler* légèrement et porter à ébullition.

Y faire cuire le riz, le poireau et les carottes à feu moyen env. 10 minutes à couvert.

Retirer ensuite la casserole du feu, laisser le couvercle et laisser gonfler au moins 10 min.



Pour la sauce

Essuyer la poêle et y ajouter le mélange à base de crème. Porter la sauce à ébullition et assaisonner avec du sel* et du poivre*.

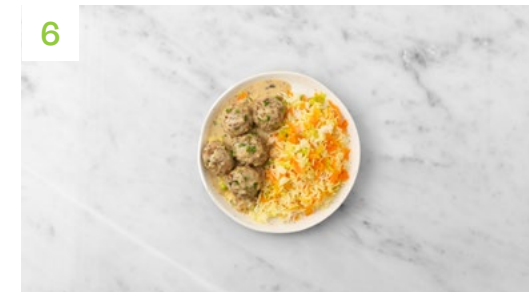
Verser les boulettes dans la sauce, baisser le feu, et laisser mijoter le tout à feu doux 5 à 8 min.

Astuce : si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau.



Préparer la sauce

Dans un bol mélangeur, bien mélanger 50 ml [100 ml] d'eau*, la crème demi-écrémée, 4 g [8 g] de bouillon de bœuf en poudre*, la moutarde à l'ancienne et 1 cc [2 cc] de miel*, de manière à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.



Dresser

Aérer le riz aux légumes avec une fourchette. Incorporer 0,5 cs [1 cs] de beurre* selon les goûts.

Répartir le riz dans les assiettes.

Ajouter les boulettes de viande et la sauce à la moutarde et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

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

