

Köttbullar mit Herzoginkartoffeln

Hackbällchen:

500 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 EL Paniermehl
1 Ei
1 TL Sojasauce
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Steakgewürz
1 EL Petersilie

Sauce:

100 g Gemüsebrühe
200 g Sahne
100 g Milch
100 g Weißwein
1 EL dunkler Balsamicoessig
2 TL Honig
1 TL Senf
1 TL Tomatenmark
Salz & Pfeffer
2 Prisen Muskatnuss, gerieben
2,5 EL Mehl

300 g frische Champignons
1-2 Pack TK-Herzoginkartoffeln



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Herzoginkartoffeln auf dem Zauberstein verteilen und etwas antauen lassen.

Alle Zutaten für die Hackbällchen gut miteinander verkneten und daraus ca. 20 Hackbällchen formen, in der Ofenhexe verteilen.

Champignons waschen und mit dem Gemüsefix in Spalten schneiden, zu den Hackbällchen geben.

Alle Zutaten für die Sauce unter Rühren aufkochen lassen.
(im TM: **4,5 min./100 Grad/Stufe 3**)

Die Sauce über die Hackbällchen und Champignons verteilen.
Zauberstein mit den angetauten Herzoginkartoffeln auf die Ofenhexe legen.

Im nicht vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene
ca. 35-40 min. kochen lassen.