

Hell's Kitchen



Kochen mit KIDS

Buletten mit Stampfkartoffeln und Gemüse

250 g Hackfleisch
1 Ei(er)
1 Zwiebel(n)
 $\frac{1}{2}$ Brötchen, altbackenes
1 TL Salz $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
1 TL Senf

Das Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Die Zwiebel fein hacken und aus allen Zutaten einen Fleischteig erstellen. Mit angefeuchteten Händen Frikadellen formen und in der Pfanne von allen Seiten knusprig braun braten!

Für die Stampfkartoffeln:

4 mehlig Kartoffeln
Stück Butter
Schuss Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Kartoffeln schälen und weich kochen. Mit einem guten Stück Butter und einem guten Schuss Milch vermengen. Mit einem Kartoffelstampfer zu einer sämigen Masse stampfen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abwürzen.

Gemüse:

Das Tiefkühlgemüse mit ein bisschen Wasser in einem Topf gar ziehen lassen.