



# Käsebuletten mit Kartoffelstampf und Röstzwiebeln



 Zeit gesamt  
35min

 Zubereitungszeit  
35min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Salz	
Gemüsezwiebeln	1 St.
Petersilie, frisch	30 g
Hackfleisch, gemischt	500 g
Pfeffer, schwarz	
Majoran, getrocknet	0.5 TL
Senf	1 TL
Paniermehl	3 EL
Eier	1 St.
Gouda, gerieben	150 g
Öl	3 EL
Butter	4 EL
Milch	200 ml
Muskatnuss, gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne mit Deckel,  
Kartoffelstampfer

1. Kartoffeln schälen und würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedecken, aufkochen und zugedeckt ca. 20 Min. garen. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.
2. In einer Schüssel Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Majoran, Senf, Paniermehl, Ei und Gouda vermengen. Aus der Hackmasse ca. 5 cm große Frikadellen formen.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Käsebuletten darin rundherum ca. 3 Min. goldbraun anbraten. Zwiebel zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Hitze auf kleine bis mittlere Stufe reduzieren und Frikadellen und Zwiebeln zugedeckt ca. 12 Min. zu Ende garen.
4. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen. Butter und Milch zugeben und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Petersilie untermengen und Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Kartoffelpüree mit Käsebuletten und Röstzwiebeln auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein [Indischer Tomaten-Gurken-Salat](#).

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	857 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	53 g