Kartoffelpüree mit Hackfleisch, Wirsing und Specksahne

Zeit gesamt 1h

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Wirsing	400 g
Kartoffeln, mehligkochend	900 g
Gemüsebrühe	1 L
Zitronen	1 St.
Butter	5 EL
Muskatnuss, gemahlen	0.25 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schalotten	5 St.
Speckstreifen	100 g
Speisestärke	10 g
Schlagsahne	200 ml
Schmelzkäse	100 g
Thymian, frisch	5 g
Öl	2 EL
Rinderhackfleisch	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne, Monsieur Cuisine

1. Vom Wirsing äußere Blätter entfernen, waschen und halbieren. Strunk herausschneiden und Hälften in je 4 Stücke teilen. Im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Oben liegende größere Stücke mit dem Spatel untermischen und Vorgang wiederholen. Wirsing in den tiefen Dampfgaraufsatz umfüllen und mit dem Deckel verschließen. Mixbehälter ausspülen.

2. Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in den Kocheinsatz geben. In den Mixbehälter warme Gemüsebrühe geben, Kocheinsatz einhängen und den Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter aufsetzen. Alles 30 Min./Dampfgarstufe garen.

3. Anschließend Dampfgaraufsatz abnehmen und verschlossen beiseitestellen. Kocheinsatz ebenfalls entnehmen und Mixbehälter leeren, dabei etwa 200 ml Garflüssigkeit auffangen.

4. Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In den Mixbehälter Kartoffeln, 100 ml Garflüssigkeit, Butter, Zitronenabrieb, Muskat sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Bei Bedarf alles mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und Vorgang wiederholen. Anschließend umfüllen und abgedeckt warm halten. Mixbehälter reinigen.

5. Schalotten halbieren und schälen. Im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Speckwu□rfel und 2 EL Butter in den Mixbehälter geben. Alles ohne

eingesetzten Messbecher 3 Min./Anbratstufe anbraten.

6. In einer Schüssel restliche Garflüssigkeit der Kartoffeln mit der Speisestärke glatt rühren. Sahne, Schmelzkäse und 2 Prisen Muskat zugeben und verrühren. In den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/5 Sek./Stufe 4 vermischen. Anschließend ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/5 Min./Stufe 1/100 °C garen.

7. Inzwischen Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Zweigen streifen. In einer Pfanne Öl erhitzen und Hackfleisch mit Thymian ca. 5 Min. krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Wirsing unterheben.

8. Sauce im Mixbehälter mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sek./Stufe 2 unterrühren. Kartoffelpüree auf Teller verteilen, Hackfleisch-Wirsing-Mischung darübergeben und mit Specksauce begossen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	849 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	47 g