



Wikingertopf in cremiger Sauce mit Kartoffeln

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Karotten	200 g
Erbsen, tiefgefroren	200 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Hackfleisch, gemischt	400 g
Eier	1 St.
Paniermehl	40 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Frischkäse, natur	200 g
Speisestärke	1 EL
Muskatnuss, gemahlen	
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Kartoffeln schälen, waschen, in etwa 2 cm große Würfel schneiden und in den Kocheinsatz geben. Karotten schälen, Enden entfernen und würfeln. Karotten und Erbsen in den tiefen Dampfgaraufsatz geben. Zwiebel halbieren und schälen.
2. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Hackfleisch, Ei, Paniermehl, 0,5 TL Salz und 1 Prise Pfeffer für 20 Sek./Stufe 4 vermengen. Aus der Hackfleischmasse 24 Bällchen formen und in den flachen Dampfgaraufsatz geben.
3. In den Mixbehälter 1 l Salzwasser geben, Dampfgaraufsätze aufsetzen, verschließen und 25 Min./Dampfgarstufe garen.
4. Anschließend Dampfgaraufsätze beiseite stellen und warm halten. Garflüssigkeit aus dem Mixbehälter abgießen und dabei 300 ml auffangen.
5. In den Mixbehälter 300 ml Garflüssigkeit, Frischkäse, Erbsen und Karottenwürfel geben und 5 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen. In einer Schüssel Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die kochende Flüssigkeit geben. Sauce mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
6. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und fein hacken. Wikingertopf in cremiger Sauce mit Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	582 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	24 g