

# Hackbällchen mit Kartoffelstock und Ofen-Karotten

von soi

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Kartoffeln mehligkochend	<b>Kartoffelstock:</b> Kartoffeln im Dämpfkorbchen weich kochen. Noch heiss durch das Passe-vite in dieselbe Pfanne treiben. Milch und Butter portionenweise daruntertermischen, bei kleinster Hitze auf die Platte stellen. Mit einer Kelle kurz und kräftig mischen, bis der Kartoffelstock locker von der Kelle fällt, würzen.
5.0 dl Milch	
50 g Butter	
1.0 g Salz	Nach Geschmack.
1.0 g Pfeffer	Nach Geschmack.
1.0 g Muskatnuss	Nach Geschmack.
1.25 kg Hackfleisch	<b>Hackbällchen:</b> Alle Zutaten bis und mit Paniermehl in eine Schüssel geben. Masse kneten, bis sie zusammenhält. Baumnussgrosse Bällchen formen, in wenig Mehl wenden. Bällchen in einer weiten Bratpfanne in der heissen Bratbutter bei mittlerer Hitze rundum 10-15 Minuten braten.
2.0 Stück Eier	
1.5 TL Salz	
1.0 g Pfeffer	Nach Geschmack.
17 g Paprika	2.5 TL pro 10 Pers.
2.0 g Rosmarin	2 Zweige pro 10 Pers. ohne Stiehl fein hacken.
98 g Paniermehl	
1.0 Liter Rotwein	<b>Bratensauce:</b> Hackbällchen mit dem Rotwein ablöschen und 5 Min. einkochen lassen.
60 g Bratensauce	7.5 dl Bratensauce für 10 Pers.
1.0 kg Rüebli	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Waschen (Schale kann man essen), schneiden.
2.0 EL Öl	In eine Schüsselgeben. Mit italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer nach belieben würzen und dann auf ein Blech verteilen.  Ca. 15 Min in den Ofen geben (je nachdem wie dick die Rüebli geschnitten sind).