

Stocki mit Hackbällchen von Matthias Galbier

Mengen für 16 Personen

Quelle: Swiss Milk und Solarere 2017

2.08 kg Hackfleisch
4.0 Stück Eier
3.2 TL Salz
19.2 g Rosmarin
32 g Paprika
4.8 g Pfeffer
160 g Paniermehl
0.00 Liter
12.8 EL Mehl
8.0 dl Bouillon (flüssig)
8.0 dl Milch
4.8 Prise Salz
1.6 g Pfeffer
19.2 g ital. Kräutermischung
0.00 Liter
4.0 kg Kartoffeln mehligkochend
9.6 dl Milch
80 g Butter
4.8 Prise Salz
1.6 g Muskatnuss

Hackbällchen:

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. Herausnehmen, warm stellen.

Zutaten:

- Hack
- Eier
- Salz
- Rosmarien
- Paprika
- Pfeffer
- Paniermehl

Sauce:

Mehl in derselben Bratpfanne mittelbraun rösten. Mit Bouillon und Milch ablöschen, aufkochen. Bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Konsistenz köcheln, würzen.

Zutaten:

- Mehl
- Bouillon
- Milch
- Salz
- Pfeffer
- ital. Kräutermischung

Kartoffelstock:

Kartoffeln im Dämpfkorbchen weich kochen. Noch heiss durch das Passe-vite in dieselbe Pfanne treiben. Milch und Butter portionenweise daruntermischen, bei kleinster Hitze auf die Platte stellen. Mit einer Kelle kurz und kräftig mischen, bis der Kartoffelstock locker von der Kelle fällt, würzen.

Zutaten:

- Kartoffeln
- Milch
- Butter
- Salz
- Muskat