

Kartoffel-Hirse-Bällchen mit Broccoli- und Rüeblisauce

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Quellen lassen: ca. 1 Stunde

Backen: 15–20 Minuten

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person.
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen.

Küchenutensilien

Backpapier

Zutaten

Kartoffel-Hirse-Bällchen:

1,5 dl (3 dl) Gemüsebouillon

50 g (100 g) Hirse

500 g (1 kg) mehligkochende Kartoffeln, geschält, gewürfelt

2 EL (4 EL) Mehl, z.B. Weissmehl oder Urdinkelmehl

Salz, Pfeffer

2 EL (4 EL) Petersilie, fein gehackt

ca. 75 g (150 g) Paniermehl

3–4 EL (6–8 EL) Bratcrème

Broccolisauce:

250 g (500 g) Broccoli, gerüstet, in Stücken

Salz, Pfeffer

2 EL (4 EL) Pesto genovese

100 g (200 g) Quark

Rüeblisauce:

100 g (200 g) Rüebl, geschält, an der Bircherraffel gerieben

1 (2) kleiner Apfel, an der Bircherraffel gerieben

180 g (360 g) Crème fraîche

Salz, Pfeffer



Tipp

Dazu passt ein bunt gemischter Salat.

Übrig gebliebene Kartoffel-Hirse-Bällchen kalt zum Znüni oder Zvieri servieren.



Zubereitung

1. Kartoffel-Hirse-Bällchen: Gemüsebouillon aufkochen. Hirse beifügen und 20–25 Minuten kochen, auf der ausgeschalteten Wärmequelle 30–60 Minuten auskühlen und quellen lassen.
2. Kartoffeln im Dampf zugedeckt weichkochen, abgiessen und gut trocknen lassen. Dann die Kartoffeln noch heiss durch das Passevite treiben. Noch heiss mit der gekochten Hirse und dem Mehl mischen. Masse würzen, Petersilie darunter mischen. Aus der Kartoffel-Hirse-Masse nussgrosse Kugeln formen, ca. 30 Stück (60 Stück). Kugeln im Paniermehl wenden, auf das vorbereitete Blech legen. Mit Bratcrème beträufeln und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten knusprig backen.
3. Broccolisauce: Broccoli in siedendem Salzwasser weichkochen, abgiessen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Broccoli mit den restlichen Zutaten fein pürieren, in Schalen füllen und bis zum Servieren kühl stellen.
4. Rüeblisauce: Alle Zutaten verrühren, würzen und in Schalen füllen, bis zum Servieren kühl stellen.
5. Kartoffel-Hirse-Bällchen auf eine Platte geben, mit den Saucen zum Dippen servieren.