

Goldene Herbstpfanne

Kartoffeln | Kürbis | Apfel | Walnüsse



Zutaten für die Herbstpfanne:

- ca. 8 kleine runde Kartoffeln
- 1/2 Kürbis (es eignen sich alle Hokkaido Sorten)
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Zwiebel
- 1 Tl Kartoffelmehl
- 500 ml [Rinderfond](#) / [Gemüsebrühe](#) / [Instantbrühe](#)
- 500g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 1 alte Semmel
- 1 Tl Senf
- Öl zum anbraten
- Gewürze: Paprika, Majoran, Kurkuma, Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und kleinhacken, dann in einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten. Das Hackfleisch mit der eingeweichten Semmel, den Eiern, Senf, Majoran, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und die Zwiebel-Knoblauch-Masse hinein geben und alles gut durchmischen.

Eine große Pfanne mit etwas Öl erhitzen und kleine Hackbällchen hineingeben und rundherum anbraten. Die Bällchen habe ich mit einem Eisportionierer abgestochen und direkt in die Pfanne gegeben. Die Hackfleischbällchen müssen nicht komplett durchgebraten sein, denn Sie ziehen später noch in der Pfanne.

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser zum kochen bringen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Goldene Herbstpfanne

Kartoffeln | Kürbis | Apfel | Walnüsse

Zubereitung:

Den Kürbis halbieren, schälen und die Kerne herausholen. Dann in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und klein schneiden und zusammen mit den Kürbiswürfeln in einer großen Casserolle anschwitzen. Wenn die Zwiebelwürfel glasig sind mit Brühe ablöschen und den Kürbis leicht köcheln lassen. Das Zitronenglas anklopfen

Die Kartoffeln abgießen und ganz in die Casserolle zum Kürbis geben. Wenn der Kürbis bissfest ist etwas von der Brühe und dem Kürbis abschöpfen und in einem Mixbecher pürieren. Den Teelöffel Kartoffelmehl hinzugeben und mixen. Zum Schluss das Pürierte in die Casserolle zurück geben und ein Teelöffel Kurkuma untermischen. Alles gut verrühren, die vor gebratenen Hackfleischbällchen hinein geben und mit den Gewürzen abschmecken, Salz & Pfeffer und eine Prise Muskatnus

Eine Handvoll Walnüsse klein hacken. Einen Apfel entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten in die Casserolle geben und kurz mit dünsten. Zum Schluss die gehackten Nüsse drüber streuen, etwas Petersilie klein hacken und einstreuen.