

# Rostbratwurst mit Hutspot

## Holländischer Gemüestampf mit Jus und knusprigem Speck

Family **schnell** Thermomix kocht • 770 kcal • Tag 5 kochen

14



Thüringer Rostbratwurst



Bacon (Streifen)



Ofenkartoffel



Karotte



Zwiebel



Demi-glace



Schnittlauch



Maisstärke



Zu Cookidoo®  
hinzufügen!



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

30 [30 | 35]

39 [40 | 40]

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Butter\*, Wasser\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne und 1 kleiner Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst <b>9)</b>	200 g	300 g	400 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	3	5	6
Karotte <b>DE   NL   ES   IL</b>	2	3	4
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	2	2
Demi-glace <b>10)</b>	50 ml	75 ml**	100 ml
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Maisstärke	4 g	6 g	8 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 670 g)
Brennwert	478 kJ/114 kcal	3220 kJ/770 kcal
Fett	7 g	47,2 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	20,3 g
Kohlenhydrate	8,6 g	58 g
– davon Zucker	1,8 g	12,4 g
Eiweiß	4,1 g	27,3 g
Salz	0,56 g	3,75 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene: 9) Senf 10) Sellerie**

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer: DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **EG:** Ägypten



## Gemüse vorbereiten

Damit genügend Garschlitz frei bleiben, Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen.

**Kartoffeln** schälen und in ca. 1,5 cm Würfel schneiden.

**Karotte** schälen und in ca. 1,5 cm Scheiben schneiden.

**Zwiebel** halbieren und in Spalten schneiden.

**Gemüse** in den Varoma-Behälter geben und Varoma verschließen.



## Dampfgaren

500 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **28 Min./Varoma/Stufe 1** dampfgaren.

Währenddessen **Schnittlauch** fein hacken.

10 Min. vor Ende der Dampfgarzeit einen kleinen Topf ohne Fettzugabe erhitzen. **Bacon** darin 2 – 3 Min. rundum anbraten, bis er knusprig ist. **Bacon** herausnehmen, aber **Baconfett** in dem Topf lassen.



## Für die Soße

**Baconfett** bei niedriger Hitze erwärmen. **Demi-glace** und **Maisstärke** hinzufügen und verrühren, bis es keine Klümpchen mehr gibt.

Mit 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser\*** ablöschen und 3 – 4 Min. einköcheln, bis die **Bratensoße** leicht eindickt. Vom Herd nehmen und warmhalten.



## Wurst braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Bratwürste** darin 6 – 8 Min. rundum knusprig braten.

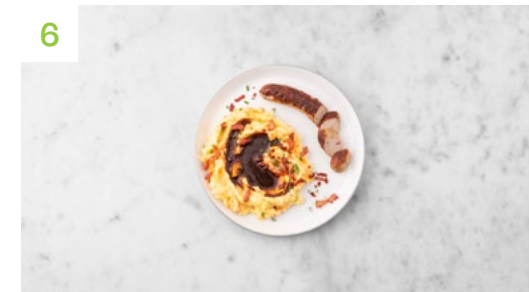


## Für den Gemüsestampf

Varoma abnehmen. Mixtopf leeren und dabei die **Garflüssigkeit** auffangen.

**Gemüse**, 50 g **Garflüssigkeit**, 20 g [30 g | 40 g] **Butter\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels **15 Sek./Stufe 4,5** pürieren.

**Tip:** Wenn Du Dein Stampf feiner magst, schiebe alles mit dem Spatel nach unten und püriere noch einmal 5 Sek./Stufe 3,5.



## Anrichten

**Hutspot** auf Teller verteilen und in der **Mitte** ein kleines Loch lassen. Mit **Jus** füllen und mit knusprigem **Bacon** und **Schnittlauch** garnieren. **Bratwurst** daneben servieren.

**Guten Appetit!**

\*Nur verwendbar, wenn die Funktion „Meine Kreationen“ in Cookido® aktiv ist. Nicht verfügbar für TMS oder ältere Modelle. Gültig für Deutschland. Mehr Infos unter [www.hellofresh.de/about/thermomix](http://www.hellofresh.de/about/thermomix).

Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

