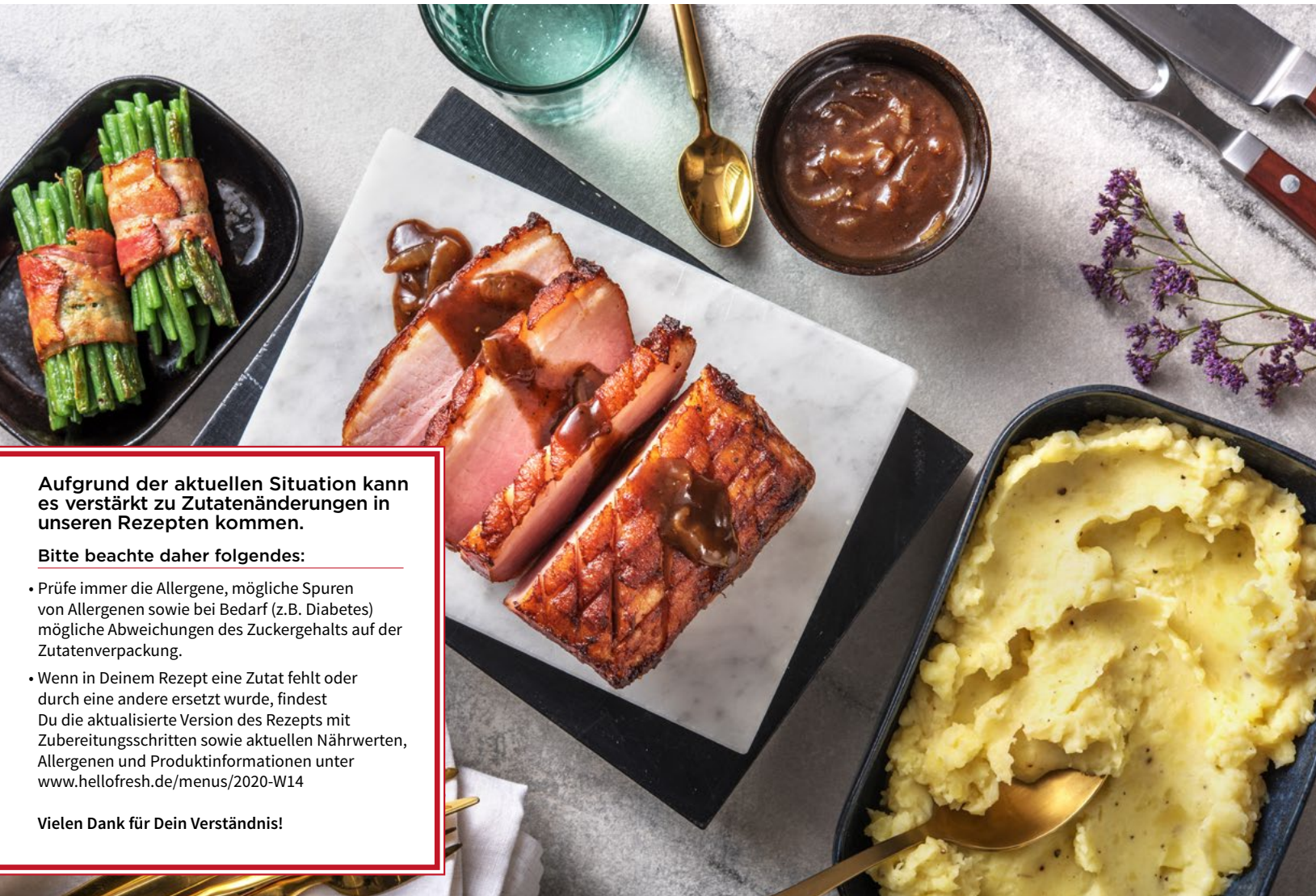




KRUSTENBRATEN MIT MALZBIERSOSSE, Knoblauch-Kartoffel-Stampf und in Bacon geschwenkte Zucchini

MEISTER STÜCK



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W14

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Bacon (Scheiben)



Schweinekrustenbraten



Balsamicreame



Maisstärke



Malzbier (Karamalz)



Zucchini



Gemüsebrühe



mehlig. Kartoffeln



Knoblauchzehen



Milch



Pflaumenmus



Zwiebel



Butter

25 [30 | 35] Min. 100 [110 | 110] Min.

Stufe 3 Thermomix kocht

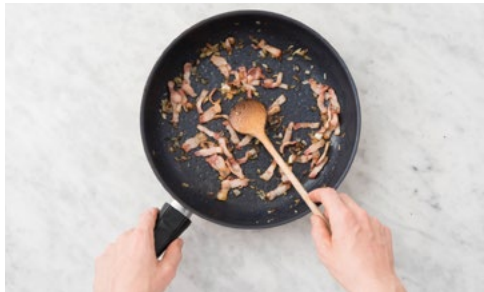
Tag 1 - 5 kochen

Wasche das **Gemüse** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 große Pfanne** und **1 Auflaufform**.



1 MIT DEM FLEISCH BEGINNEN

Schwarte vom **Schweinebraten** so einschneiden, dass ein Schachbrettmuster entsteht. **Fleisch salzen*** und **pfeffern***. **★ TIPP:** Versuche nur die Schwarte einzuschneiden und nicht das Fleisch. **Braten** in den Varoma-Behälter legen und Varoma verschließen. 1.000 g **Wasser*** und **Gemüsebrühe** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, **60 Min. [75 Min. | 75 Min.] / Varoma/ Stufe 1** garen. Währenddessen **Kartoffeln** und **Zucchini** vorbereiten.



4 ZUCCHINI ZUBEREITEN

Erst 15 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit die **Zucchini** braten und die **Soße** kochen. **Baconstreifen** in eine große, kalte Pfanne geben und Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. **Zucchini** zugeben und bis zur gewünschten Bissfestigkeit gemeinsam braten, ca. 5 - 6 Min.. **Gemüse** pfeffern und umfüllen.



2 FÜR KARTOFFELN & BOHNEN

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. **Knoblauch** abziehen. Enden der **Zucchini** abschneiden. **Zucchini** längs vierteln und in Stücke schneiden. **Baconscheiben** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Varoma abnehmen und vorsichtig öffnen (**Vorsicht: heiß!**). **Schweinebraten** mit der Schwarte nach oben in eine Auflaufform setzen und so viel heiße **Garflüssigkeit** dazugießen, dass sie etwa 1 cm in der Auflaufform steht.



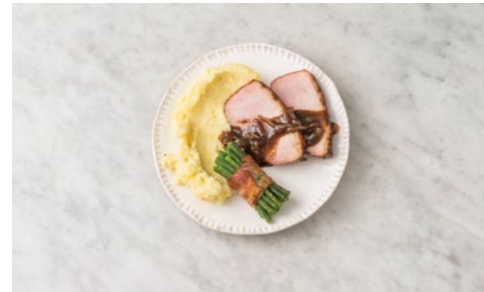
5 SOSSE KOCHEN

Zwiebel in die heiße Pfanne zum **Baconfett** geben und scharf anbraten. Hitze reduzieren und mit 150 ml [330 ml | 330 ml] **Malzbier** und **Balsamicoreme** ablöschen. Dann das **Pflaumenmus** unterrühren und 5 Min. köcheln lassen. **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. In einer kleinen Schüssel **Stärke** mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] kaltem **Wasser*** verrühren, zur **Soße** geben und ca. 2 - 3 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** andickt.



3 DAS FLEISCH BRATEN

Braten auf der obersten Schiene 30 Min. backen, bis die Kruste knusprig ist. Mixtopf leeren. **KARTOFFELN GAREN** 500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma-Behälter aufsetzen, Rührsatz hineinlegen, damit genügend Garschlitze frei bleiben. Vorbereitete **Kartoffelstücke** und **Knoblauch** hineingeben, Varoma verschließen und **27 Min. / Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen **Zwiebel** abziehen, halbieren und in Streifen schneiden.



6 STAMPF MISCHEN

Fleisch in der Form aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Falls der **Braten** noch nicht knusprig ist, den Backofen auf Grillfunktion stellen und noch 5 Min. grillen. Varoma abnehmen und Mixtopf leeren. **Kartoffel** mit **Knoblauch**, 100 g [150 g | 200 g] **Milch**, **Butter**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **10 Sek. / Stufe 5** pürieren. **Fleisch** in Scheiben schneiden und mit **Stampf**, **Zucchini**gemüse mit **Speck** und **Soße** auf Tellern verteilen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zwiebel NL	1	2	2
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Schweinekrustenbraten	600 g	750 g	1.000 g
Malzbier (Karamalz) 1)	150 ml	330 ml	330 ml
Kartoffeln	600 g	900 g	1.200 g
Knoblauchzehen ES	2	4	6
Milch 5)	100 ml	150 ml	200 ml
Butter 5)	10 g	20 g	20 g
Zucchini ES	1	1	1
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Balsamicoreme 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Maisstärke	4 g	6 g	8 g
Pflaumenmus	20 g	40 g	40 g
heißes Wasser* für Schritt 1	200 ml	300 ml	400 ml
Öl* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 5	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☉ 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.)

PORTION
(ca. 950 g)

	100 g	PORTION (ca. 950 g)
Brennwert	480 kJ/115 kcal	4.544 kJ/1.086 kcal
Fett	7,60 g	71,90 g
- davon ges. Fettsäuren	2,84 g	26,90 g
Kohlenhydrate	7,19 g	68,05 g
- davon Zucker	1,56 g	14,75 g
Eiweiß	6,77 g	64,03 g
Salz	0,197 g	1,868 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at