



Krustenbraten mit Malzbiersoße

Knoblauch-Kartoffelstampf und Bohnen im Speckmantel

Thermomix kocht • 1415 kcal • Tag 5 kochen

10

MEISTERSTÜCK



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



Bacon (Scheiben)



Zwiebel



Balsamico-Crème



Maisstärke



Malzbier



Buschbohnen



Gemüsebrühe



mehlig. Kartoffeln



Knoblauchzehe



Milch



Pflaumenmus



Krustenbraten



Butter

thermomix

25 [30 | 35] Min.

100 [110 | 110] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Auflaufform, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Zwiebel DE NL NZ	1	2	2
Balsamico-Crème 14	12 g	12 g	24 g
Maisstärke	4 g	6 g	8 g
Malzbier 16	150 ml**	330 ml	330 ml
Buschbohnen	200 g	300 g	400 g
Gemüsebrühe 10	4 g	6 g	8 g
mehlig. Kartoffeln	600 g	800 g	1200 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Milch 7	100 ml**	150 ml**	200 ml
Pflaumenmus	20 g	40 g	40 g
Krustenbraten	600 g	750 g	1000 g
Butter 7	10 g	20 g	20 g
Öl*, Wasser*	Angaben im Text		
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.)

	100 g	Portion (ca. 1040 g)
Brennwert	571 kJ/136 kcal	5922 kJ/1415 kcal
Fett	8,62 g	89,33 g
- davon ges. Fettsäuren	3,16 g	32,74 g
Kohlenhydrate	7,70 g	79,88 g
- davon Zucker	2,23 g	23,07 g
Eiweiß	6,69 g	69,36 g
Salz	0,477 g	4,947 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) 10) Sellerie 14) Schwefeldioxide und Sulfite 16) Gerste

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

Ursprungsländer: NL: Niederlande ES: Spanien NZ: Neuseeland DE: Deutschland



Mit dem Fleisch beginnen

Schwarte vom **Schweinebraten** so einschneiden, dass ein Schachbrettmuster entsteht.

Tipp: Versuche nur die Schwarte einzuschneiden und nicht das Fleisch.

Fleisch salzen* und **pfeffern***. **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 **Bohnenpäckchen** vorbereiten.



Kartoffeln & Bohnen garen

500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und Rühraufsatz hineinlegen, damit genügend Garschlitz frei bleiben.

Vorbereitete **Kartoffelstücke** und **Knoblauch** hineingeben, Varoma-Einlegeboden einsetzen, Varoma verschließen und **27 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen **Zwiebel** abziehen, halbieren, in Streifen schneiden und erst 10 Min. vor dem Ende der Varoma-Garzeit die **Soße** kochen.



Kartoffeln & Bohnen

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen.

Enden der **Bohnen** abschneiden. **Bohnen** auf die **Baconscheiben** verteilen und um jedes **Bohnenpäckchen** eine **Baconscheibe** wickeln. **Bohnenpäckchen** auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen.

Tipp: Wenn Du den Speck knusprig haben möchtest, dämpfe die Päckchen zuerst und brate sie danach kurz in der Pfanne.

15 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen.



Soße kochen

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Zwiebel** darin scharf anbraten. Hitze reduzieren und mit **Malzbier** und **Balsamico-Crème** ablöschen.

Dann **Pflaumenmus** unterrühren und 5 Min. köcheln lassen.

Soße mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

In einer kleinen Schüssel **Stärke** mit 1 – 2 EL kaltem **Wasser*** verrühren, zur **Soße** geben und ca. 2 – 3 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** andickt.



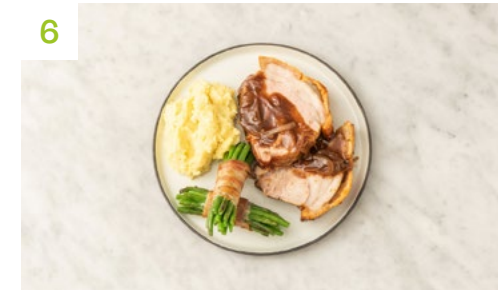
Den Braten braten

Varoma abnehmen und vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**).

Schweinebraten mit der Schwarte nach oben in eine Auflaufform legen und ein wenig (1 cm hoch) heiße **Garflüssigkeit*** zugeben.

Braten auf der obersten Schiene 30 Min. backen, bis die Kruste knusprig ist.

Mixtopf leeren.



Püree mischen

Auflaufform aus dem Ofen nehmen und **Fleisch** kurz ruhen lassen. Falls der **Schweinebraten** noch nicht knusprig ist, den Backofen auf seine Grillfunktion stellen und noch 5 Min. grillen.

Varoma abnehmen und Mixtopf leeren. **Kartoffeln** 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 **Püree**, **Bohnenwickeln** und **Soße** auf Teller verteilen und genießen.

Guten Appetit!