

Nürnberger Würstchen in brauner Zwiebelsoße dazu Karotten-Bohnen-Gemüse und Haselnusstopping

Family Thermomix kocht • 692 kcal • Tag 5 kochen

13



Nürnberger Würstchen



Zwiebel



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Butter



Balsamico-Crème



Rinderbrühe, klar



Maisstärke



Petersilie glatt



Schnittlauch



Buschbohnen



Karotte



Haselnüsse

thermomix

⚡ 30 [30 | 40] Min.

🕒 40 [40 | 50] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche das Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 hohes Rührgefäß, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Nürnberger Würstchen	200 g	300 g	400 g
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Butter 7)	20 g	30 g	40 g
Balsamico-Crème 14)	12 ml	18 ml	24 ml
Rinderbrühe, klar	6 ml	8 ml	12 ml
Maisstärke	4 g	6 g	8 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Buschbohnen	150 g	200 g	300 g
Karotte DE NL ES IL	2	3	4
Haselnüsse 23)	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. 700 g)
Brennwert	494 kJ/118 kcal	3456 kJ/826 kcal
Fett	8,18 g	57,20 g
– davon ges. Fettsäuren	2,73 g	19,11 g
Kohlenhydrate	7,60 g	53,13 g
– davon Zucker	2,01 g	14,04 g
Eiweiß	3,31 g	23,17 g
Salz	0,586 g	4,093 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)
14) Schwefeldioxyde und Sulfite **23)** Haselnüsse

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien
IL: Israel **NZ:** Neuseeland



Für die Kräuterbutter

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter zugeben und **2 Min./98 °C/Stufe 1** schmelzen lassen.

Kräuterbutter in eine große Schüssel umfüllen.

Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm Stücke schneiden und in den Gareinsatz geben.

Gewürzmischung „Hello Paprika“, über die **Kartoffeln** geben.



Soße zubereiten

15 g [15 g | 20 g] **Öl*** und **Zwiebelstreifen** in den Mixtopf geben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

200 g [275 g | 350 g] **Garflüssigkeit***, **Rinderbrühpulver**, **Stärke** und **Balsamico-Crème** zugeben, **10 Sek./Stufe 5** vermischen und **6 Min./100 °C/Stufe 1** kochen.

Während die **Soße** kocht, die **Würstchen** braten.



Gemüse vorbereiten

Karotten schälen, Enden abschneiden und **Karotten** Längs vierteln. **Karottenviertel** in ca. 5 cm lange Stifte schneiden.

Enden der **Buschbohnen** entfernen und **Buschbohnen** quer halbieren.

Karotten und **Bohnen** in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitz freibleiben.

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

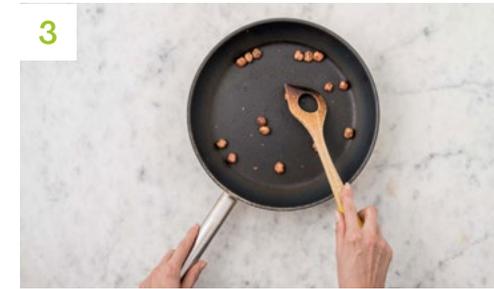
Währenddessen fortfahren.



Würstchen braten

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** in der großen Pfanne erhitzen und Nürnberger **Würstchen** rundherum für 5 – 6 Min. goldbraun anbraten.

Währenddessen **Karotten** und **Bohnen** in die große Schüssel zur **Kräuterbutter** geben, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und gut vermischen.



Kleinigkeiten

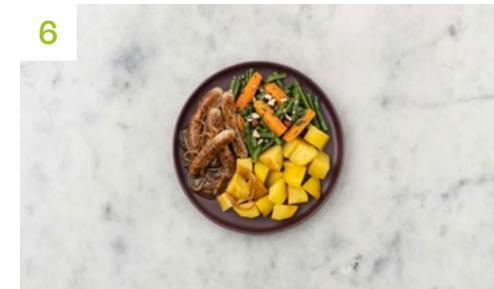
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und in die große Schüssel zur **Kräuterbutter** geben.

Zwiebel abziehen, halbieren und in 0,5 cm dicke Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne **Haselnüsse** so lange rösten, bis diese fein duften. Danach aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken.

Nach der Garzeit Varoma abnehmen, Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen und **Kartoffeln** warmhalten.

Mixtopf leeren, dabei die **Garflüssigkeit** auffangen.



Anrichten

Kartoffeln, **Gemüse**, **Würstchen** und **Soße** auf Tellern anrichten.

Gemüse mit gehackten **Haselnüssen** toppen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

