

# Hutspot! Holländischer Gemüsestampf mit Jus dazu Bratwurst und knuspriger Speck

Kids Favorite 35 – 45 Minuten • 767 kcal • Tag 5 kochen

35



Thüringer Rostbratwurst



Ofenkartoffel



Karotte



Zwiebel



Demi-glace



Schnittlauch



Maisstärke



Hühnerbrühe



Bacon (Streifen)



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

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

## Kochutensilien

1 Gemüseschäler, 1 große Pfanne, 1 Kartoffelstampfer, 1 kleinen Topf und 1 großen Topf mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst <b>9)</b>	2	3	4
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	3	5	6
Karotte <b>DE</b>	2	3	4
Zwiebel <b>DE</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
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 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. 680 g)
Brennwert	475 kJ/113 kcal	3211 kJ/767 kcal
Fett	6,99 g	47,28 g
– davon ges. Fettsäuren	2,99 g	20,26 g
Kohlenhydrate	8,30 g	56,15 g
– davon Zucker	1,87 g	12,67 g
Eiweiß	4,03 g	27,28 g
Salz	0,684 g	4,624 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



## 1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Heißes **Wasser\*** in einen großen Topf mit Deckel geben, kräftig **salzen\*** und aufkochen.

**Kartoffeln** schälen und in 2 cm Würfel schneiden.

**Karotte** schälen, und in 2 cm Scheiben schneiden.

**Zwiebel** halbieren und in Spalten schneiden.



## 2 Gemüse kochen

**Gemüse** in den Topf mit kochendem **Wasser\*** geben und 12 – 15 Min. kochen, bis das **Gemüse** weich ist.



## 3 Bacon braten

Einen kleinen Topf ohne Fettzugabe erhitzen.

**Bacon** darin 2 – 3 Min. rundum anbraten, bis er knusprig ist.

Herausnehmen, aber **Baconfett** in dem Topf lassen.



## 4 Für die Soße

**Baconfett** bei niedriger Hitze erwärmen.

**Demi-Glace**, **Hühnerbrühe** 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.



## 5 Wurst braten

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

Währenddessen **Schnittlauch** fein hacken.

**Gemüse** nach der Garzeit mithilfe des Deckels abgießen.

Mithilfe eines Kartoffelstampfers und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Butter\*** zu einem **Stampf** verarbeiten.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 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!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

