

# Schweinebraten im Bacon-Salbei-Mantel mit Süßkartoffelstampf, Pflaumensoße und Babyspinat

60 – 70 Minuten • 1560 kcal • Tag 3 kochen



Schweinekrustenbraten



Bacon (Scheiben)



Süßkartoffel



Ofenkartoffel



Salbei



Pflaumenmus



Babyspinat



Zwiebel



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Butter



Hühnerbrühe



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

# Los geht's

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

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Öl\*, Wasser\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 großen Topf, 2 große Pfannen, 1 Messbecher, 1 Kartoffelstampfer, 1 Knoblauchpresse und 1 Auflaufform

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schweinekrustenbraten	600 g	800 g	1000 g
Bacon (Scheiben)	125 g	200 g	250 g
Süßkartoffel <b>ES</b>   <b>US</b>   <b>EG</b>   <b>HN</b>	1	1	1
Ofenkartoffel <b>DE</b>   <b>FR</b>   <b>BE</b>	1	2	2
Salbei	10 g	20 g	20 g
Pflaumenmus	40 g	60 g	80 g
Babyspinat	300 g	300 g	600 g
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	2 g	4 g
Butter <b>7</b>	60 g	100 g	120 g
Hühnerbrühe	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. 1030 g)
Brennwert	634 kJ/151 kcal	6527 kJ/1560 kcal
Fett	10,8 g	111,7 g
– davon ges. Fettsäuren	4,4 g	45,3 g
Kohlenhydrate	6,6 g	67,8 g
– davon Zucker	2,1 g	21,5 g
Eiweiß	8,6 g	88,1 g
Salz	0,59 g	6,06 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)

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien **ES:** Spanien **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten **HN:** Honduras



## 1 Schweinebraten vorbereiten

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

Erhitze 300 ml [450 ml | 600 ml] **Wasser\*** im Wasserkocher.

**Salbeiblätter** in feine Streifen schneiden.

**Schweinebraten salzen\***. In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 3 EL] **Öl\*** bei hoher Hitze erwärmen. **Braten** rundherum ca. 5 Min. anbraten. Nach der Hälfte der Zeit **Salbeiblätter** dazugeben.



## 2 Braten einwickeln

**Baconscheiben** nebeneinanderlegen.

**Schweinebraten pfeffern\***, auf die **Baconscheiben** legen, einrollen und in eine Auflaufform legen. **Braten** ca. 50 Min. [60 Min. | 65 Min.] backen, bis er durchgegart ist.



## 3 Für das Püree

**Süßkartoffel** und **Ofenkartoffel** schälen. Beides in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

**Ofenkartoffel** und **Süßkartoffel** in einen großen Topf geben, mit **Wasser** bedecken, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** weich sind.



## 4 Für die Soße

Aus **Hühnerbrühpulver** und 300 ml [450 ml | 600 ml] heißem **Wasser\*** eine **Brühe** herstellen.

**Knoblauch** und **Zwiebel** abziehen. **Zwiebel** in feine Streifen schneiden.

In der Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Zwiebelstreifen** dazugeben und 3 – 4 Min. braten. Hälfte des **Knoblauchs** dazu pressen und mit der **Brühe** ablöschen.

**Pflaumenmus** zugeben und ca. 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** eingedickt ist.



## 5 Für die Beilagen

**Kartoffeln** mithilfe des Deckels vorsichtig abgießen. **Butter**, **Gewürzmischung „Hello Paprika“**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und zu einem **Stampf** verarbeiten.

Kurz vor dem Servieren in einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen. Restlichen **Knoblauch** hineinpressen und den **Spinat** nach und nach dazugeben. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

Zum Schluss 3 EL [4,5 EL | 6 EL] vom ausgetretenen **Baconfett** unter die **Soße** rühren und einmal aufkochen lassen.

**Stampf** und **Spinat** auf Teller verteilen. **Braten** anschnitten, neben das **Gemüse** legen und mit der **Soße** 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>

