

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 ES US EG HN	1	1	1
Ofenkartoffel DE FR BE	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 DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	2 g	4 g
Butter 7)	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.



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.



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.



5 Für die Beilagen

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

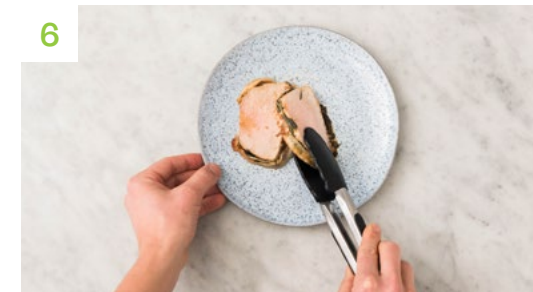
Kurz vor dem Servieren in einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. Restlichen **Knoblauch** hineinpressen und den **Spinat** nach und nach dazugeben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



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.



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** anschneiden, 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>

