

# Nürnberger Würstchen in brauner Zwiebelsoße dazu Karotten-Bohnen-Gemüse und Kartoffeln

Family Thermomix kocht • 787 kcal • Tag 5 kochen



Nürnberger Bratwürstchen



vorw. festk. Kartoffeln



Buschbohnen



Karotte



Zwiebel



Gewürzmischung  
„Hello Paprika“



Petersilie glatt



Schnittlauch



Balsamicocreme



Haselnüsse



Rinderbrühe



Maisstärke



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

# Los geht's

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

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

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

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Nürnberger Bratwürstchen	10	15	20
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Buschbohnen	150 g	200 g	300 g
Karotte <b>DE</b>	2	3	4
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Balsamicoreme <b>14) 15)</b>	12 g	18 g**	24 g
Haselnüsse <b>2) 23)</b>	10 g	20 g	20 g
Rinderbrühe	6 g	8 g	12 g
Maisstärke	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. 670 g)
Brennwert	493 kJ/118 kcal	3293 kJ/787 kcal
Fett	8 g	53,4 g
– davon ges. Fettsäuren	2,5 g	16,7 g
Kohlenhydrate	7,9 g	52,8 g
– davon Zucker	2,1 g	13,8 g
Eiweiß	3,5 g	23,2 g
Salz	0,55 g	3,69 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:** 2) Schalenfrüchte 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen 23) Haselnüsse

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland



## 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. **1 EL [1,5 EL | 2 EL] 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\***, **Rinderbrühe**, **Stärke** und **Balsamicoreme** zugeben, **10 Sek./Reverse/Stufe 5** vermischen und **6 Min./100 °C/Stufe 1** kochen.

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



## Gemüse vorbereiten

**Karotten** schälen, quer halbieren und 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.



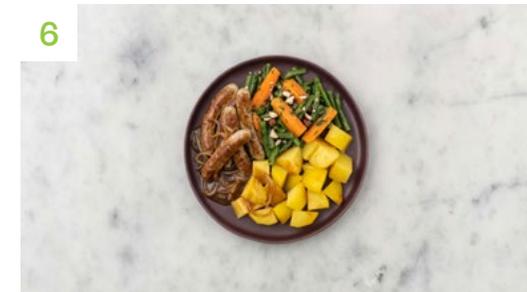
## Kleinigkeiten

**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>

