

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

Thermomix kocht • 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 die Kräuter und das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Öl\*, Wasser\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne, 1 Auflaufform und 1 große Schüssel

## 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



## Fleisch & Salbei anbraten

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

**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.

**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.



## Für die Soße

Varoma abnehmen und **Zwiebeln** in der Pfanne mit 350 ml [400 ml | 500 ml] heißer **Garflüssigkeit\*** ablöschen.

**Tipp:** Falls die **Garflüssigkeit** nicht ausreicht, gewünschte Menge mit **Wasser\*** auffüllen.

**Pflaumenmus** und **Hühnerbrühe** zugeben, unterrühren und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** eingedickt ist.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.



## Für den Stampf

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben.

**Süßkartoffel** und **Kartoffeln** schälen. Beides in ca. 3 cm große Würfel schneiden, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern, in den Varoma-Behälter umfüllen und Varoma verschließen.

Erst 30 Min. bevor der **Braten** fertig ist, 500 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, **27 Min./Varoma/Stufe 1** garen und mit dem Rezept fortfahren.



## Stampf & Spinat

**Kartoffeln** in eine große Schüssel umfüllen und abdecken.

**Spinat** in den Varoma-Behälter geben, restliche **Knoblauchstreifen**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und Varoma verschließen. 350 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **6 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

**Butter**, „Hello Paprika“ **Gewürzmischung**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu den **Kartoffelstücken** geben und unterheben, dabei entsteht ein lockerer **Stampf**.



## Für die Soße

**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren und beides in feine Streifen schneiden.

5 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit in der Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen. Eine Hälfte **Knoblauch** zur Seite legen, die andere Hälfte mit den **Zwiebelstreifen** in die Pfanne zugeben und 3 – 4 Min. braten.



## Anrichten

**Braten** aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. 3 EL [4,5 EL | 6 EL] vom ausgetretenen **Baconfett** unter die **Soße** rühren und einmal aufkochen lassen.

Varoma abnehmen, **Spinat** und **Stampf** auf Teller verteilen. **Braten** aufschneiden, neben das **Gemüse** legen und mit **Pflaumensoße** genießen.

**Tipp:** Kontrolliere, ob der **Spinat** so ist wie Du ihn magst und verlängere eventuell die **Varoma-Garzeit**.

**Guten Appetit!**