

Spanische würzige Rindsbratwürstchen mit Knoblauch-Kartoffelstampf und Pimientos

Family Thermomix kocht • 825 kcal • Tag 5 kochen

34



Rindsbratwurst



mehlig. Kartoffeln



Pimientos de Padrón



Knoblauchzehe



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Ajvar



Mayonnaise



Petersilie, glatt



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Butter*, Wasser*, Honig*, Milch*

Kochutensilien

Thermomix®, 2 kleine Schüsseln und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rindsbratwurst	200 g	300 g**	400 g
mehlig. Kartoffeln	600 g	800 g	1000 g
Pimientos de Padrón	200 g	300 g**	400 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Ajvar 14)	25 g	50 g	50 g
Mayonnaise 8) 9)	50 g	75 g	100 g
Petersilie, glatt	10 g	10 g	10 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. 590 g)
Brennwert	584 kJ/139 kcal	3452 kJ/825 kcal
Fett	9,2 g	54,6 g
– davon ges. Fettsäuren	2,7 g	16,2 g
Kohlenhydrate	9,7 g	57,1 g
– davon Zucker	1,7 g	10,1 g
Eiweiß	4 g	23,7 g
Salz	0,61 g	3,58 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: 8) Eier 9) Senf 14) Schwefeldioxide und Sulfite

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

Ursprungsländer: ES: Spanien



Zu Beginn

Petersilie in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.

10 g [15 g | 20 g] **Butter*** und „**Hello Paprika**“ zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



Fleisch anbraten

In der großen Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei hoher Hitze erwärmen. **Rindsbratwürste** darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten, bis sie durchgegart sind.



Für den Stampf

Kartoffeln schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in den Mixtopf zugeben.

50 g [100 g | 150 g] **Milch***, 150 g [170 g | 200 g] **Wasser*** und **Salz*** zugeben und **19 Min. [20 Min. | 21 Min.]/98 °C/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Stampf vollenden

Rühraufsatz aus dem Mixtopf entfernen (**Achtung: heiß!**).

Zerkleinerte **Petersilie** in den Mixtopf zugeben und **5 Sek./Stufe 3,5** rühren.

Tipp: Wenn Du Dein Stampf feiner magst, dann schiebe alles mit dem Spatel nach unten und püriere noch einmal 5 Sek./Stufe 3,5.

Stampf mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für Dip & Pimientos

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** und **Ajvar** vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

10 Min. vor Ende der Kartoffelgarzeit in einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** heiß erhitzen. **Pimientos** darin 3 – 4 Min. scharf anbraten. Kräftig mit **Salz*** würzen. In eine Schüssel geben und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Honig*** vermengen. Ggf. warmhalten.



Anrichten

Knoblauch-Kartoffelstampf auf Teller verteilen. **Rindsbratwürste** und **Pimientos** daneben anrichten. Mit **Ajvar-Dip** 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>

