

# Hutspot! Holländischer Gemüsestampf mit Jus dazu Bratwurst und knuspriger Speck

35 – 45 Minuten • 769 kcal • Tag 5 kochen



Thüringer Rostbratwurst



Ofenkartoffel



Karotte



Zwiebel



Demi-glace



Schnittlauch



Maisstärke



Hühnerbrühe



Bacon (gewürfelt)



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

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

## Kochutensilien

1 Gemüseschäler, 1 großer Topf mit Deckel, 1 kleiner Topf, 1 Kartoffelstampfer und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst <b>9)</b>	200 g	300 g	400 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	3	5	6
Karotte <b>DE</b>	2	3	4
Zwiebel <b>DE</b>	1	2	2
Demi-glace <b>10)</b>	50 ml	75 ml**	100 ml
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Maisstärke	4 g	6 g	8 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Bacon (gewürfelt)	80 g	100 g	100 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. 680 g)
Brennwert	475 kJ/114 kcal	3216 kJ/769 kcal
Fett	7 g	47,4 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	20,3 g
Kohlenhydrate	8,3 g	56,2 g
– davon Zucker	1,9 g	12,7 g
Eiweiß	4 g	27,3 g
Salz	0,68 g	4,62 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: 9)** Senf **10)** Sellerie

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

**Ursprungsländer: DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien



## 1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Heißes **Wasser\*** in einen großen Topf mit Deckel geben, kräftig **salzen\*** und aufkochen.

**Kartoffeln** schälen und in 2 cm Würfel schneiden.

**Karotte** schälen und in 2 cm Scheiben schneiden.

**Zwiebel** halbieren und in Spalten schneiden.



## 2 Gemüse kochen

**Gemüse** in den Topf mit kochendem **Wasser\*** geben und 12 – 15 Min. kochen, bis das **Gemüse** weich ist.



## 3 Bacon braten

Einen kleinen Topf ohne Fettzugabe erhitzen.

**Bacon** darin 2 – 3 Min. rundum anbraten, bis er knusprig ist. **Bacon** herausnehmen, aber **Baconfett** in dem Topf lassen.



## 4 Für die Soße

**Baconfett** bei niedriger Hitze erwärmen.

**Demi-Glace**, **Hühnerbrühe** und **Maisstärke** hinzufügen und verrühren, bis es keine Klümpchen mehr gibt.

Mit 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser\*** ablöschen und 3 – 4 Min. einköcheln, bis die **Bratensoße** leicht eindickt.

Vom Herd nehmen und warmhalten.



## 5 Wurst braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Bratwürste** darin 6 – 8 Min. rundum knusprig braten.

Währenddessen **Schnittlauch** fein hacken.

**Gemüse** nach der Garzeit mithilfe des Deckels abgießen. **Gemüse** dann mithilfe eines Kartoffelstampfers und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Butter\*** zu einem **Stampf** verarbeiten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

**Hutspot** auf Teller verteilen und in der Mitte ein kleines Loch lassen.

Mit **Jus** füllen und mit knusprigem **Bacon** und **Schnittlauch** garnieren.

**Bratwurst** daneben 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>

