



Bayerische Schweinshaxe mit Bratenensoße

dazu ein gratis Spatenbier pro Bestellung

40 – 50 Minuten • 1409 kcal • Tag 5 kochen



Grillhaxe



mehlig. Kartoffeln



Gurke



Schalotte



Dill



Schnittlauch



saure Sahne



süßer Senf



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Maisstärke



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl*, Weißweinessig*, Zucker*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Butter*, Milch*

Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 Gemüseschäler, 1 Kartoffelstampfer, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Grillhaxe	1000 g	1500 g	2000 g
mehligk. Kartoffeln	600 g	750 g	1000 g
Gurke NL ES MA	1	1	2
Schalotte DE NL FR	2	3	4
Dill/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
saure Sahne 7)	100 g	100 g	200 g
süßer Senf 9)	15 ml	22,5 ml**	30 ml
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 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. 1160 g)
Brennwert	507 kJ/121 kcal	5895 kJ/1409 kcal
Fett	6,2 g	71,5 g
– davon ges. Fettsäuren	2,7 g	30,8 g
Kohlenhydrate	6,5 g	76,1 g
– davon Zucker	1,7 g	19,4 g
Eiweiß	9,6 g	112,1 g
Salz	0,75 g	8,74 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) **9)** Senf **10)** Sellerie

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

MA: Marokko **FR:** Frankreich



Schweinshaxe garen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Grillhaxe aus der Folie nehmen, in eine Auflaufform geben und im Ofen 30 – 35 Min. garen.



Für den Stampf

Schalotten fein würfeln.

In einer kleinen Schüssel **Maisstärke** mit 50 ml [75 ml | 100 ml] kaltem **Wasser*** glatt rühren

Kartoffeln nach der Garzeit zusammen mit 100 ml [150 ml | 200 ml] **Milch***, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Butter***, „Hello Muskat“, **Salz*** und **Pfeffer*** zurück in den großen Topf geben und mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einem **Stampf** verarbeiten. Ggfs. warm halten.



Kartoffeln garen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen.

Kartoffeln schälen und in 2 cm Würfel schneiden.

Kartoffeln in den großen Topf geben und 12 – 14 Min. weich garen. Danach durch ein Sieb abgießen.



Für die Soße

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** über mittlerer Temperatur erhitzen. **Schalotten** darin 4 – 10 Min. glasig anschwitzen.

Schweinshaxe nach der Garzeit aus der Auflaufform nehmen und kurz ruhen lassen.

Pfanneninhalt mit der restlichen **Flüssigkeit** aus der Auflaufform ablöschen und aufkochen lassen.

Maisstärke-Mischung hinzugeben und 1 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** eindickt. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für den Gurkensalat

Kräuter fein hacken.

Gurken in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

In einer großen Schüssel **saure Sahne**, **süßen Senf**, drei Viertel der **Kräuter**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermengen.

Gurke hinzugeben und vermengen.



Anrichten

Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und die **Soße** darum verteilen. **Schweinshaxe** neben dem **Stampf** anrichten und **Gurkensalat** separat servieren.

Kartoffelstampf mit restlichen **Kräutern** toppen.

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>

