



HIRSCHBRATEN MIT GRATINIERTEM KARTOFFELPÜREEE, Rosenkohl, Speck und Birnen

MEISTER STÜCK



Hirschkeulenbraten



Kartoffeln



Käse-Mix



braune Soße



rote Zwiebel



Rosenkohl



Bacon (Würfel)



Wildpreiselbeermarmelade



Birne



Rinderbrühe



Kampot-Pfeffer

35 - 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 3

Tag 1-3 kochen

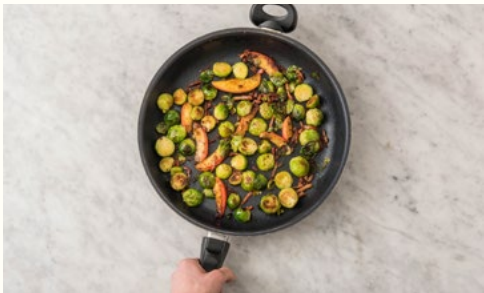
LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse**, ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heize den **Backofen** auf **180 °C** Ober-/Unterhitze (**160 °C** Umluft) vor. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.
 Zum Kochen benötigst Du **1 Auflaufform**, **2 große Töpfe**, **1 große Pfanne**, **1 Kartoffelstampfer**, **1 kleinen Topf** und **1 hohes Rührgefäß**.



1 FÜR DAS FLEISCH

Aus 300 ml [450 ml | 600 ml] heißem **Wasser*** und **Rinderbrühe** eine **Brühe** vorbereiten.
Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.
Hirschbraten salzen*. In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** bei hoher Hitze erwärmen und **Hirschbraten** rundherum ca. 5 Min. anbraten. Anschließend mit den **Zwiebeln** in eine Auflaufform geben, **pfeffern***, gesamte vorbereitete **Brühe** zugießen und ca. 40 – 50 Min. [45 – 55 Min. | 50 – 60 Min.] im Ofen backen, bis das **Fleisch** innen noch zart rosa ist.



4 ROSENKOHL BRATEN

Birne schälen, längs vierteln, Kerngehäuse herauschneiden und jedes Viertel in 1 cm dicke Spalten schneiden. In der Pfanne aus Schritt 1 ohne Zugabe weiteren Fetts den **Rosenkohl** zusammen mit dem gewürfelten **Bacon** und den **Birnenspalten** für 3 – 4 Min. anbraten, bis der **Rosenkohl** an den Rändern leicht gebräunt ist. Nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer** abschmecken und ggf. warm halten.



2 WÄHRENDDESSEN

2 große Töpfe mit reichlich heißem **Wasser** aufsetzen, **salzen*** und aufkochen lassen.
 Währenddessen **Kartoffeln** schälen und vierteln. In einem Topf die **Kartoffeln** 15 Min. kochen, bis diese weich sind. **Kartoffeln** abgießen, zurück in den Topf geben und mit 100 ml [150 ml | 200 ml] **Milch*** zu einem cremigen Stampf verarbeiten. Stampf mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Beiseitestellen.



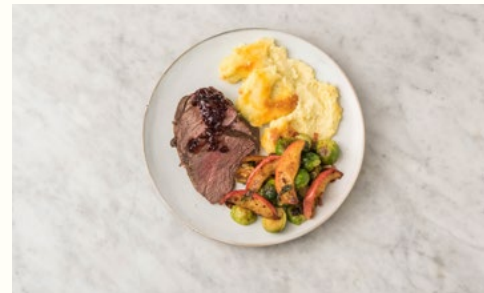
5 FÜR DEN STAMPF

Püree in eine passende Auflaufform füllen, glatt streichen und mit **Käse-Mix** bestreuen. Auflauf für die letzten 5 – 6 Min. im Ofen mitbacken und gratinieren, bis der **Käse** zerlaufen und goldbraun ist.



3 GEMÜSE KOCHEN

Währenddessen die welken Blätter vom **Rosenkohl** abtrennen und den Strunk etwas kürzer schneiden. **Rosenkohl** halbieren. **Rosenkohl** im zweiten Topf 6 – 8 Min. kochen, bis er weich genug ist. **Rosenkohl** abgießen, zurück in den Topf geben und kurz beiseitestellen.



6 ANRICHTEN

Kampot-Pfeffer fein hacken. **Fleisch** aus dem Ofen nehmen. **Brühe** mit den **Zwiebeln** von der Auflaufform in einen kleinen Topf umfüllen, **braune Soße** zufügen und alles 2 – 5 Min. einköcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer** abschmecken. **Fleisch** aufschneiden. **Fleisch**, **Stampf** und **Gemüse** auf Tellern verteilen. **Fleisch** mit **Kampot-Pfeffer** bestreuen und **Wildpreiselbeermarmelade** dazureichen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Hirschkeulenbraten	450 g	650 g	850 g
Kartoffeln	600 g	900 g	1.200 g
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
braune Soße	100 ml	150 ml	200 ml
rote Zwiebel DE	1	2	2
Rosenkohl	300 g	450 g	600 g
Bacon (Würfel)	50 g	75 g	100 g
Wildpreiselbeermarmelade	25 g	50 g	50 g
Birne IT	1	1½	2
Kampot Pfeffer	2 g	2 g	4 g
heißes Wasser* für Schritt 1	300 ml	450 ml	600 ml
Öl* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
Milch* 5) für Schritt 2	100 ml	150 ml	200 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 1.150 g)
Brennwert	308 kJ/74 kcal	3.502 kJ/837 kcal
Fett	1,98 g	22,55 g
– davon ges. Fettsäuren	0,79 g	8,93 g
Kohlenhydrate	7,00 g	79,55 g
– davon Zucker	2,51 g	28,47 g
Eiweiß	6,85 g	77,90 g
Salz	0,247 g	2,805 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

5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland IT: Italien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellowfresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at