



Hirschkeulenbraten mit gratiniertem Kartoffelpüree fruchtiger Speck-Wirsing-Pfanne und Preiselbeeren

Thermomix kocht • 877 kcal • Tag 2 kochen

10



Hirschkeulenbraten



mehlig. Kartoffeln



geriebener Hartkäse



rote Zwiebel



Wirsing (geschnitten)



Bacon (Streifen)



Wildpreiselbeermarmelade



Birne



Rinderbrühe



Demi-glace



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

thermomix

40 [50 | 50] Min.

65 [70 | 70] Min.

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Öl*, Pfeffer*, Salz*

Los geht's

Wasche Gemüse und Obst ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 2 große Auflaufformen und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hirschkeulenbraten	450 g	650 g	850 g
mehlig. Kartoffeln	500 g	800 g	1000 g
geriebener Hartkäse 7 8)	40 g	60 g	80 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Wirsing (geschnitten) DE	250 g	375 g	500 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
Wildpreiselbeermarmelade	25 g	50 g	50 g
Birne NL BE	1	1	2
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Demi-glace 10)	200 ml	400 ml	400 ml
Wasser*, Öl*	Angaben im Text		
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

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1110 g)
Brennwert	331 kJ/79 kcal	3671 kJ/877 kcal
Fett	2,62 g	29,13 g
– davon ges. Fettsäuren	0,99 g	10,94 g
Kohlenhydrate	6,42 g	71,27 g
– davon Zucker	2,47 g	27,39 g
Eiweiß	6,90 g	76,61 g
Salz	0,532 g	5,905 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) **8**) Eier **10**) Sellerie

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **BE:** Belgien



Zu Beginn

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

300 ml [450 ml | 600 ml] heißes **Wasser*** und **Rinderbrühe** mischen.

Zwiebel in feine Streifen schneiden.



Für den Braten

Hirschbraten salzen*. In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei hoher Hitze erwärmen und **Hirschbraten** rundherum ca. 5 Min. anbraten.

Anschließend mit den **Zwiebeln** in eine Auflaufform geben und **pfeffern***.

Vorbereitete **Brühe** angießen und ca. 40 – 50 Min. [45 – 55 Min. | 50 – 60 Min.] im Ofen backen, bis das **Fleisch** innen noch zartrosa ist.

Währenddessen fortfahren.



Dampfgaren

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

Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in den Varoma-Behälter geben. Varoma verschließen.

500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **28 Min./Varoma/Stufe 1** dampfgaren.

Währenddessen **Birne** schälen, längs vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, jedes Viertel in 1 cm dicke Spalten schneiden.

Nach der Garzeit Varoma abnehmen und Mixtopf leeren



Auflauf backen

80 g [120 g | 160 g] **Milch***, **Kartoffeln** aus dem Varoma, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels **15 Sek./Stufe 4** pürieren.

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

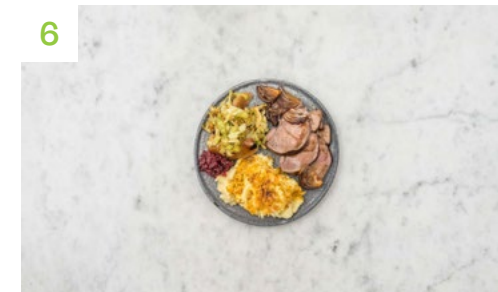
Währenddessen den **Wirsing** zubereiten.



Wirsing zubereiten

In der Pfanne aus Schritt 2 ohne weitere Fettzugabe **Wirsing** zusammen mit dem gewürfelten **Bacon** und den **Birnenspalten** für 4 – 6 Min. anbraten, bis der **Kohl** weich genug und die **Birne** und der **Bacon** leicht gebräunt sind.

Nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und ggf. warm halten.



Fertigstellen

Fleisch aus dem Ofen nehmen.

Brühe mit den **Zwiebeln** aus der Auflaufform in den Mixtopf umfüllen. **Demi-glace** zugeben und **5 Min./100 °C/Stufe 1** kochen. **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer** abschmecken und **30 Sek./Stufe 5-7-9** pürieren.

Fleisch aufschneiden.

Hirschbraten, **Stampf** und **Gemüse** auf Teller verteilen. **Preiselbeeren** dazureichen.

Guten Appetit!