








IN AHORNSIRUP GLASIERTER SCHINKENBRATEN

mit Kräuterbutter-Kartoffeln, Rahmwirsing & Haselnüssen

MEISTERSTÜCK



-  mittelscharfer Senf
-  Kartoffeln (Drillinge)
-  Petersilie
-  Schnittlauch
-  Wirsing
-  Kochsahne
-  Zwiebel
-  Knoblauchzehe
-  Haselnüsse
-  Ahornsirup
-  Schinkenbraten

-  25 [30 | 35] Min.
-  80 [90 | 90] Min.
-  Stufe 3
-  Thermomix kocht
-  Tag 1 - 5 kochen

Überrasche Deine Lieben mit einem traditionellen Braten vom Schwein! Schinkenbraten werden im Backofen besonders saftig und zart. In Kombination mit Senf und süßem Ahornsirup erhältst Du außerdem ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Richtig gut passt unser Rahmwirsing dazu, genau wie die kurz im Backofen gegarten Kräuterbutter-Kartoffeln. Wir wünschen Dir viel Freude beim Auftischen und gemeinsamen Genießen!



LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** und die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heize den **Backofen** auf **160 °C** Ober-/Unterhitze (**140 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 kleine Auflaufform**, **1 große Auflaufform**, **2 kleine Schüsseln**, **Alufolie**, **1 kleinen Topf**.



1 MIT DEM FLEISCH BEGINNEN
Senf und **Ahornsirup** in einer kleinen Schüssel verrühren und **Schweinebraten** damit einreiben. **Schweinebraten** in eine große Auflaufform geben und 50 Min. im Ofen garen.

Währenddessen **Haselnüsse** in eine kleine Auflaufform geben, 10 Min. im Ofen mitbacken und mit dem Rezept fortfahren.



2 FÜR DIE KRÄUTERBUTTER
Petersilie und **Schnittlauch** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Butter***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **10 Sek./Stufe 5** vermengen, mit dem Spatel nach unten schieben, noch mal **5 Sek./Stufe 5** vermengen und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen und **Zwiebel** halbieren. **Kartoffeln** in den Varoma-Behälter geben.



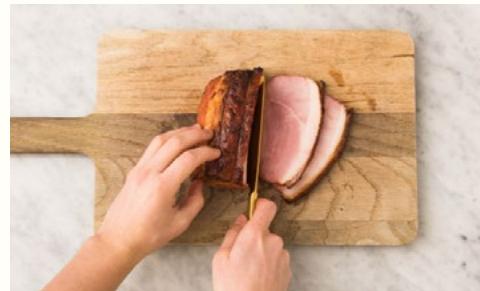
3 KARTOFFELN GAREN
 Varoma verschließen. **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **28 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Jetzt **Wirsing** ohne Strunk in feine Streifen schneiden und auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen. Dabei die seitlichen Garschlitze frei lassen. Nach der Vorgarzeit Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen, Varoma-Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen, Varoma verschließen, aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



4 RAHWIRSING KOCHEN
 Varoma abnehmen, Mixtopf leeren und Garflüssigkeit dabei auffangen. **Zwiebel** und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Sahne**, **Salz***, **Pfeffer*** und **Wirsingstreifen** zugeben und **6 Min./95 °C/Stufe 1** kochen. **Kartoffeln** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.



5 FÜR DIE SOSSE
Kartoffeln mit einer Gabel andrücken, **salzen*** und **Kräuterbutter** darauf verteilen. **Fleisch** aus dem Ofen holen. **Kräuter-Kartoffeln** in den Ofen geben und ca. 5 Min. backen. **Schweinebraten** aus der Form nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Für die **Soße** heiße **Garflüssigkeit*** (siehe Zutatenliste, eventuell mit Wasser auffüllen) in die Auflaufform geben, um den Bratensatz zu lösen.



6 ANRICHTEN
 Diese Flüssigkeit in einen kleinen Topf füllen, **Hühnerbrühpaste*** zugeben, kurz aufkochen lassen und **Soße** bei kleiner Hitze köcheln, bis alles andere fertig ist. **Kräuter-Kartoffeln** und **Rahmwirsing** auf Teller verteilen. Die **Haselnüsse** über den **Wirsing** streuen. **Braten** in Scheiben schneiden, dazu anrichten und mit der **Soße** genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
mittelscharfer Senf ⁴⁾	10 ml	20 ml	20 ml
Ahornsirup	20 ml	40 ml	40 ml
Schinkenbraten	600 g	1.000 g	1.000 g
Haselnüsse ⁷⁾	20 g	40 g	40 g
Petersilie/Schnittlauch	20 g	20 g	20 g
Zwiebel ^{EG}	1	1	2
Knoblauchzehe ^{ES}	½	¾	1
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	900 g	1.200 g
Wirsing ^{DE}	250 g	375 g	500 g
Kochsahne ⁵⁾	100 g	150 g	200 g
Butter* ⁵⁾ für Schritt 2	40 g	60 g	80 g
Wasser* für Schritt 3		500 g	
Öl* für Schritt 4	10 g	15 g	20 g
Garflüssigkeit* für Schritt 5	100 ml	150 ml	200 ml
Hühnerbrühpaste* für Schritt 6	½ TL	¾ TL	1 TL
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.
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 900 g)
Brennwert	472 kJ/113 kcal	4.299 kJ/1.028 kcal
Fett	6 g	52 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	11 g
Kohlenhydrate	7 g	64 g
- davon Zucker	2 g	15 g
Eiweiß	8 g	72 g
Salz	1 g	7 g

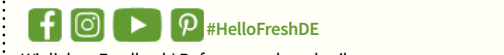
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

4) Senf⁵⁾ Milch⁷⁾ Schalenfrüchte
 (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

EG: Ägypten ES: Spanien DE: Deutschland
 Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
 DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!