



SCHWEINELACHS IM BACONMANTEL,

dazu Kartoffeln, Karotten und Champignonrahm

FAMILY HIGHLIGHT



Schweinelachssteaks



Bacon (Scheiben)



Kochsahne



Tomatenmark



mittelscharfer Senf



Zwiebel



Karotten



Kartoffeln



Champignons

Marcos Tipps für Kids!



Seid Ihr Fans der traditionellen, deftigen Küche?

Dann kommt Ihr heute voll auf Eure Kosten!

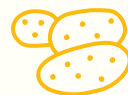
Denn es gibt klassische Schweinelachssteaks, eingewickelt in Bacon.

Wenn Ihr Eure Kinder mit in das Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch helfen, die Schweinesteaks in Bacon einzuwickeln.

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-5 kochen



Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupft das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
Zum Kochen benötigt Ihr **1 großen Topf**, **1 Sieb** und **1 große Pfanne**.



1 KARTOFFELN GAREN

Kartoffeln schälen und vierteln. In einen großen Topf reichlich kaltes Wasser geben, **salzen*** und **Kartoffelviertel** zugeben. Wasser einmal aufkochen lassen und **Kartoffelviertel** für 8 – 10 Min. köcheln lassen.



2 KAROTTEN ZUBEREITEN

Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ca. 7 Min. vor Ende der **Kartoffel**-Garzeit **Karottenscheiben** in ein Sieb geben, über den Topf hängen und zugedeckt dämpfen lassen.



3 VORBEREITEN

Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden.

Champignons vierteln.

Schweinelachssteaks mit der **Hälfte** vom **Senf** bestreichen und mit je 2 **Baconscheiben** umwickeln.



4 FLEISCH BRATEN

In einer kalten großen Pfanne ohne Zugabe von Fett **Schweinelachs** mit der **Bacconnaht** nach unten bei mittlerer Hitze je Seite ca. 7 Min. braten, bis der **Bacon** knusprig ist. **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und warm halten.



5 SOSSE KOCHEN

In der Pfanne ohne Zugabe von Fett **Champignonviertel** und **Zwiebelstreifen** 3 – 4 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. 1 EL [1½ EL | 1 EL] **Tomatenmark** zufügen und 1 Min. anbraten, mit **Sahne** ablöschen, restlichen **Senf** unterrühren und 2 – 3 Min. einköcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Kartoffeln abgießen und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Butter*** unterrühren. **Schweinesteaks**, **Kartoffeln**, **Karottengemüse** auf Teller verteilen und mit **Champignonrahmsoße** genießen.

★ **TIPP:** Ihr könnt die **Kartoffeln** und **Karotten** auch mit der **Butter** stampfen, dann habt Ihr einen leckeren **Kartoffeln-Karotten-Stampf**.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Karotten DE	2	3	4
Zwiebel DE	1	1	2
Champignons	100 g	150 g	200 g
Schweinelachssteaks	280 g	420 g	560 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Bacon	80 g	120 g	160 g
Tomatenmark	1 EL ☉	1½ EL ☉	2 EL
Kochsahne 5)	200 ml	200 ml	400 ml
Butter* 5) für Schritt 6	1 EL	1½ EL	2 EL
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. 700 g)
Brennwert	420 kJ/100 kcal	2.979 kJ/712 kcal
Fett	6 g	39 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	20 g
Kohlenhydrate	7 g	50 g
– davon Zucker	2 g	17 g
Eiweiß	7 g	48 g
Salz	1 g	3 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) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

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@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!