



Krustenbraten mit Malzbiersoße, Knoblauch-Kartoffelstampf und Bohnen im Speckmantel

MEISTER STÜCK



Bacon



Gemüsezwiebel



Balsamico-Crème



Kartoffelstärke



Malzbier



Buschbohnen



Gemüsebrühe



Kartoffeln



Knoblauchzehe



Fettarme Milch 1,5%



Pflaumenmus



Schweinekrustenbraten



Bacon

25 [30|35] Min.

100 [110|110] Min.

Thermomix kocht

Veggie

Neuentdeckung

Richtig deftig und klassisch wird es bei Dir zum Jahresende mit unserem Meisterstück: einem beachtlichen Krustenbraten vom Schwein, der langsam im Backofen schmort. Egal, ob Du zu Silvester nochmal ordentlich auf-tischen möchtest oder es einfach genießt, zu schlemmen – mit dunkler Malzbiersoße, Knoblauch-Kartoffelstampf, Bohnen im Speckmantel und unserer Kochanleitung kann nichts schiefgehen! Lasst es Euch schmecken – Komplimente

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Auflaufform**, **1 Pfanne** und **1 kleine Schüssel**.



1 MIT DEM FLEISCH BEGINNEN

Schwarte vom **Schweinebraten** so einschneiden, dass ein Schachbrettmuster entsteht. **Fleisch salzen*** und **pfeffern***. **Braten** in den Varoma-Behälter legen und Varoma verschließen. **Wasser*** und **Gemüsebrühe** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, **60 Min.** [75 Min.] / **Varoma/ Stufe 1** garen. Währenddessen **Kartoffeln** und **Bohnenpäckchen** vorbereiten. **TIPP 1:** *Versuche, nur die Schwarte einzuschneiden und nicht das Fleisch.*



2 KARTOFFELN

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. **Knoblauch** abziehen. Enden der **Bohnen** abschneiden. **Bohnen** entsprechend der Anzahl der **Baconscheiben aufteilen** und um jedes **Bohnenpäckchen** eine **Baconscheibe** wickeln, **Bohnenpäckchen** auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen. (Siehe **TIPP 2**) 15 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit Backofen auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vorheizen.



4 KARTOFFELN & BOHNEN GAREN

500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma-Behälter aufsetzen, Rührsatz hineinlegen, damit genügend Garschlitz frei bleiben. Vorbereitete **Kartoffelstücke** und **Knoblauch** hineingeben, Varoma-Einlegeboden einsetzen, Varoma verschließen und **27 Min.** / **Varoma/ Stufe 1** garen. Währenddessen **Zwiebel** abziehen, halbieren, in Streifen schneiden und erst 10 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit die **Soße** kochen.



5 SOSSE KOCHEN

In einer Pfanne **Öl*** erhitzen und **Zwiebel** darin scharf anbraten. Hitze reduzieren und mit **Malzbier** und **Balsamico-Crème** ablöschen. Dann das **Pflaumenmus** unterrühren und 5 Min. köcheln lassen. **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. In einer kleinen Schüssel **Stärke** mit 1 – 2 EL kaltem **Wasser** verrühren, zur **Soße** geben und ca. 2 – 3 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** andickt.



3 DEN BRATEN BRATEN

Varoma abnehmen und vorsichtig (**heiß!**) öffnen. **Schweinebraten** mit der **Schwarte** nach oben in eine Auflaufform setzen und ein wenig (1 cm hoch über dem Boden) heiße **Garflüssigkeit** dazu gießen. **Braten** auf der obersten Schiene 30 Min. backen, bis die **Kruste** knusprig ist. Mixtopf leeren. **TIPP 2:** *wenn Du den Speck um die Bohnen knusprig haben möchtest, dämpfe zuerst, wie beschrieben und brate sie ganz zum Schluss kurz in der Pfanne*



6 PÜREE MISCHEN

Auflaufform aus dem Ofen nehmen und **Fleisch** kurz ruhen lassen. Falls der **Schweinebraten** noch nicht knusprig ist, den Backofen auf Grillfunktion stellen und noch 5 Min. grillen. Varoma abnehmen und Mixtopf leeren. **Kartoffeln** mit **Knoblauch**, **Milch**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 3,5** pürieren. **Fleisch** in Scheiben schneiden, mit **Püree**, **Bohnenwickeln** und **Soße** auf Teller verteilen und genießen. Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Zwiebel DE	1	2	2
Balsamico-Crème 1) 11)	12 ml	12 ml	12 ml
Kartoffelstärke	4 g	6 g	8 g
Malzbier 1)	150 ml	330 ml	330 ml
Buschbohnen	150 g	200 g	300 g
Gemüsebrühe	2 g	2 g	2 g
Kartoffeln	600 g	900 g	1200 g
Knoblauchzehe ES	2	4	6
fettarme Milch 1,5% 5)	100 ml	150 ml	200 ml
Pflaumenmus	20 ml	20 ml	40 ml
Schweinekrustenbraten	600 g	1000 g	1000 g
Wasser* für Gemüsebrühe		1000 g	
Öl*	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Butter* 5)	1 EL	1 EL	1 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	560 kJ/133 kcal	4745 kJ/1134 kcal
Fett	8 g	70 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	20 g
Kohlenhydrate	7 g	57 g
- davon Zucker	1 g	11 g
Eiweiß	8 g	70 g
Ballaststoffe	1 g	10g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE
 1) Glutenthaltiges Getreide 11) Schwefeldioxid und Sulfite
 (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER
 DE: Deutschland, ES: Spanien

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

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
 DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellowfresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at