



Leichter kochen,  
besser essen!

hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de



KW11 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)  
2015



## Französischer Schweinenacken-Eintopf

verfeinert mit Crème fraîche, serviert mit Kräuterbutterbaguette

Stellt euch vor ihr seid in Frankreich und sitzt auf einer herrlichen Terrasse. Euer Blick wandert über lilafarbene Lavendelfelder und während die Sonne langsam untergeht steigt eine leicht-kühle Luft auf. Auf dem kleinen Bistrotisch neben euch wartet ein leckerer Eintopf und ein Glas schwerer Rotwein auf euch.



40 min.



Stufe 2



Schweinenacken



Porree



Karotten



Lorbeerblatt



Crème fraîche



Baguette



Estragon



Thymian



Knoblauch

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Schweinenacken	250 g	500 g
Porree	1	2
Karotten	2	4
Lorbeerblatt	1	2
Crème fraîche 7)	75 g	150 g
Baguette 1)	1	2
Estragon/Thymian	5 g	10 g
Knoblauch (solo)	¼	½

⊕ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 761 kcal  
Kohlenhydrate: 48 g,  
Fett: 47 g, Eiweiß: 33 g  
Ballaststoffe: 5 g

### Gut im Haus zu haben .....

Butter, Brühe, Salz, Pfeffer

### Was zum Kochen gebraucht wird .....

Topf, Ofen, kleine Schüssel

2



**1** Schweinenacken und 2 EL Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur erreichen können.

**2** Porree gründlich waschen und nur den weißen und hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden. Karotten waschen, schälen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Schweinenacken in ca. 2 cm große Würfel schneiden. 300 ml Brühe zubereiten.

3



**3** Einen Topf ohne Zusatz von Fett erhitzen. Schweinenacken zugeben und ein paar Min. rundherum bräunlich braten. Anschließend Fleisch aus dem Topf nehmen und kurz beiseitestellen. 1 TL Butter zum Bratensatz geben. Porree, Karotte und Lorbeerblatt darin mit etwas Salz und Pfeffer ca. 6-8 Min. anbraten.

**4** Mit der vorbereiteten Brühe ablöschen und ca. 6 weitere Min. einkochen lassen. Dann Hitze herunterstufen, Crème fraîche einrühren, Fleisch erneut zugeben und eine Min. einkochen lassen.

4



**5** Währenddessen: Ofen auf 200 °C vorheizen. Baguette nach Packungsangabe aufbacken.

**6** Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken (etwas von den Kräutern für die Garnierung aufheben). Knoblauch abziehen und in einer kleinen Schüssel zerdrücken. Zimmerwarme Butter mit Kräutern und Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

6



**7** Ofen auf Grillfunktion umstellen. Baguette nach Garzeit vorsichtig in Scheiben schneiden, mit der Knoblauch-Kräuter-Butter bestreichen und auf dem höchsten Einschub knusprig backen.

**8** Eintopf in Schüsseln verteilen, mit verbliebenen frischen Kräutern garnieren und mit etwas Kräuterbutterbaguette genießen.