

# Hutspot: Holländischer Gemüsestampf mit Jus dazu Bratwurst und knuspriger Speck

schnell Family 25 – 35 Minuten • 768 kcal • Tag 5 kochen

35



Thüringer Rostbratwurst



Bacon (Streifen)



Ofenkartoffel



Karotte



Zwiebel



Demi-glace



Schnittlauch



Maisstärke

**GESTALTE DEIN PERFEKTES  
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Wasser\*, Öl\*, Butter\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 Gemüseschäler, 1 großer Topf mit Deckel, 1 Kartoffelstampfer und 1 kleiner Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst <b>9)</b>	200 g	300 g	400 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	3	5	6
Karotte <b>DE   NL   ES   IL</b>	2	3	4
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	2	2
Demi-glace <b>10)</b>	50 ml	75 ml**	100 ml
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Maisstärke	4 g	6 g	8 g

\*\*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. 670 g)
Brennwert	476 kJ/114 kcal	3214 kJ/768 kcal
Fett	7 g	47,2 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	20,3 g
Kohlenhydrate	8,4 g	56,5 g
– davon Zucker	1,8 g	12,4 g
Eiweiß	4,1 g	27,3 g
Salz	0,55 g	3,73 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:** **9)** Senf **10)** Sellerie

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **EG:** Ägypten



## Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Reichlich heißes **Wasser\*** in einen großen Topf mit Deckel geben, kräftig **salzen\*** und aufkochen.

**Kartoffeln** schälen und in 2 cm Würfel schneiden.

**Karotte** schälen und in 2 cm Würfel schneiden.

**Zwiebel** halbieren und in Spalten schneiden.



## Gemüse kochen

**Gemüse** in den Topf mit kochendem **Wasser\*** geben und 12 – 15 Min. kochen, bis das **Gemüse** weich ist.



## Bacon braten

Einen kleinen Topf ohne Fettzugabe erhitzen.

**Bacon** darin 2 – 3 Min. rundum anbraten, bis er knusprig ist. **Bacon** herausnehmen, aber **Baconfett** in dem Topf lassen.



## Für die Soße

**Baconfett** bei niedriger Hitze erwärmen.

**Demi-Glace** und **Maisstärke** hinzufügen und verrühren, bis es keine Klümpchen mehr gibt.

Mit 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser\*** ablöschen und 3 – 4 Min. einköcheln, bis die **Bratensoße** leicht eindickt.

Vom Herd nehmen und warmhalten.



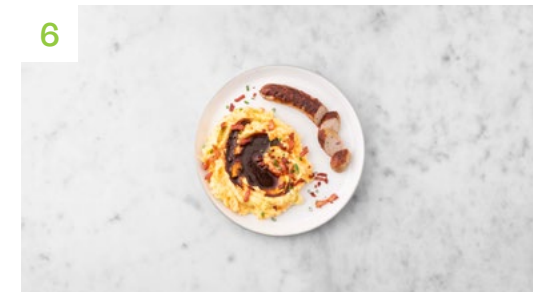
## Wurst braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Bratwürste** darin 6 – 8 Min. rundum knusprig braten.

Währenddessen **Schnittlauch** fein hacken.

**Gemüse** nach der Garzeit mithilfe des Deckels abgießen. **Gemüse** dann mithilfe eines Kartoffelstampfers und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Butter\*** zu einem **Stampf** verarbeiten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Hutspot** auf Teller verteilen und in der Mitte ein kleines Loch lassen. Mit **Jus** füllen und mit knusprigem **Bacon** und **Schnittlauch** garnieren.

**Bratwurst** daneben servieren.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

