



Gefüllter Kartoffelkloßbraten mit Maronen, in Honig glasiertem Wintergemüse und einer pikanten Soße



LIEBER ENTSPANNEN?

Für ein entspanntes Weihnachtsmenü kannst Du die Kloßrolle schon eher vorbereiten und bis zur Fertigstellung im Kühlschrank aufbewahren.



Kartoffelkloßteig



braune Champignons



Knoblauchzehe/Zwiebel



Ei



Sojasoße



Babyspinat



garte Maronen



mittelscharfer Senf



Muskatnusspulver



rosa Pfefferbeeren



Sahne



Honig



Karotte



Mandelblättchen



Petersilienwurzel



Porree

HAUPTPEISE

90 Minuten

Stufe 3

Mit diesem gefüllten Kartoffelkloßbraten wirst Du Deine Familie und Freunde garantiert überraschen!

Maronen gehören zur Weihnachtszeit wie Schnee zum Winter. Kein Wunder also, dass sie neben Spinat, Champignons und Ei Bestandteil unseres Bratens sind. Als klassische Beilage dazu gibt es in Honig glasierte Karotten, Pastinaken und Porree. Und die raffinierte Soße mit Zwiebeln und rosa Pfefferbeeren wird Dir bestimmt genauso gut schmecken wie uns.

Wasche das **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **4 große Pfannen**, eine **Knoblauchpresse**, **1 großen Topf**, **1 große Schüssel**, **Klarsichtfolie** und **Alufolie**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Braune Champignons klein schneiden.

Zwiebeln abziehen und halbieren.

Die **Halfte** der **Zwiebeln** in feine Würfel und den Rest in feine Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen.

Maronen grob hacken.



2 FÜLLUNG ZUBEREITEN

In einer großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Zwiebelwürfel**, gehackte **Maronen** und **Champignonviertel** darin 7–8 Min. anbraten. **Knoblauch** dazupressen. Mit **Sojasoße** und 1 EL **Sahne** ablöschen.

Senf unterrühren und mit **Muskatnuss**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Babyspinat** unterheben. **Gemüse** in eine große Schüssel geben, kurz abkühlen lassen und **Ei** schnell unterrühren. **★TIPP:** Die Füllung sollte so trocken wie möglich sein.



3 KARTOFFELROLLE GAREN

Kloßteig [Ⓞ] erkneten. 2–3 Lagen Klarsichtfolie leicht überlappend auslegen und aus dem **Kloßteig** ein Rechteck (15 x 20 cm) formen. **Füllung** verteilen, dabei die Ränder frei lassen. **Teig** wie eine **Wurst** eindrehen und die Enden zubinden.

Rolle mit Alufolie noch einmal fest einrollen, damit kein **Wasser** ins Innere gelangt. In einem großen Topf **Wasser** zum Kochen bringen. **Rolle** darin ca. 40 Min. ziehen lassen.



4 FÜR DAS GEMÜSE

Karotten und **Petersilienwurzeln** schälen und **Karotten** längs vierteln. Das Grün der **Karotten** stutzen. **Porree** schräg in Ringe schneiden. In einer großen Pfanne **Mandelblättchen** rösten, bis sie fein duften. Danach aus der Pfanne nehmen. **Öl*** und **Butter*** in der Pfanne erwärmen und **Karotten**- und **Petersilienwurzelstifte** darin 3–4 Min. anbraten. **Salzen*** und **pfeffern***, mit **Wasser*** ablöschen und abgedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen. **Porreeringe** zugeben und 3–4 Min. mitbraten. Zum Schluss **Honig** zugeben.



5 SOSSE ZUBEREITEN

Gemüsebrühe* vorbereiten.

In einer dritten Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen.

Zwiebelstreifen darin ca. 10 Min. dünsten.

Mit restlicher **Sahne** und **Brühe*** ablöschen und ca. 5 Min. einköcheln lassen. Mit **Salz*** und **rosa Pfefferbeeren** abschmecken.



6 ANRICHTEN

In einer großen Pfanne **Öl*** erwärmen. **Kartoffelrolle** auspacken und rundherum 1–2 Min. anbraten.

Anschließend in Scheiben schneiden.

Gemüse auf Teller verteilen, mit **Mandelblättchen** garnieren, **Zwiebel-Pfeffer-Soße** danebengeben und **Kloßscheiben** darauf anrichten.

★TIPP: Beim Schneiden des Kloßbratens am besten das Messer zwischendurch in heißes Wasser tauchen.

2 - 8 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P	6P	8P
braune Champignons	100 g	200 g	300 g	400 g
Zwiebel	1	2	3	4
Knoblauchzehe	1	2	3	4
gegarte Maronen	100 g	200 g	300 g	400 g
Sojasoße 4)	20 ml	40 ml	60 ml	80 ml
Sahne 5)	200 g	400 g	600 g	800 g
mittelscharfer Senf 6)	10 ml	20 ml	30 ml	40 ml
Muskatnusspulver	0,5 g [Ⓞ]	0,5 g [Ⓞ]	1 g	1 g
Babyspinat	50 g	100 g	150 g	200 g
Ei 3)	1	1	2	2
Kartoffelkloßteig	375 g [Ⓞ]	750 g	1125 g [Ⓞ]	1500 g
Karotte mit Strunk	4	8	12	16
Petersilienwurzel	1	2	3	4
Porree	1	1 (groß)	2	2 (groß)
Mandelblättchen 7)	10 g	20 g	30 g	40 g
Blütenhonig	28 g	56 g	84 g	112 g
rosa Pfefferbeeren	2 g	4 g	6 g	8 g
Öl*	je ½ EL	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Butter* 5)	½ EL	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser*	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml
Gemüsebrühe*	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
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. 600 g)
Brennwert	351 kJ/84 kcal	2079 kJ/497 kcal
Fett	4 g	23 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	11 g
Kohlenhydrate	8 g	49 g
– davon Zucker	6 g	33 g
Eiweiß	4 g	21 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

3) Ei 4) Soja 5) Milch 6) Senf 7) Mandeln



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at