



In Ahornsirup glasierter Schweinebraten

mit Kräuterbutter-Kartoffeln, Rahmwirsing und Haselnüssen

MEISTER STÜCK



mittelscharfer Senf



Drillinge



Petersilie



Schnittlauch



Wirsing



Sahne



Zwiebel



Knoblauchzehe



Haselnüsse



Ahornsirup



Schweinebraten

90 Minuten

Stufe 2

Starte herzhaft in das neue Jahr und überrasche Deine Lieben mit einem traditionellen Schweinebraten! Dieser wird im Backofen besonders saftig und zart. In Kombination mit süßem Ahornsirup ergibt sich außerdem ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Richtig gut passt unser Rahmwirsing dazu, genau wie die im Backofen gegarte Kräuterbutter-Quetschkartoffeln. Wir wünschen Dir viel Freude beim Auftischen und gemeinsamen Genießen!

Wasche **Gemüse**, **Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Zum Kochen benötigst du **1 Auflaufform**, **1 großen Topf**, **1 große Pfanne**, **1 Backblech mit Backpapier** und **Alufolie**.



1 SCHWEINEBRATEN GLASIEREN

Heize den **Backofen** auf **180 °C** Ober-/Unterhitze (**160 °C** Umluft) vor.

Senf mit **Ahornsirup** verrühren und **Schweinebraten** damit einreiben.

Schweinebraten in eine Auflaufform geben und ca. 55 Min. im Ofen garen.

In der Zwischenzeit mit den Beilagen weitermachen.



4 MIT DEN KARTOFFELN FORTFAHREN

Wenn die **Kartoffeln** gar sind, mithilfe des Deckels das **Wasser** abgießen.

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit einer Gabel andrücken und **Kräuterbutter** darauf verteilen.

Dann ca. 5 Min. backen.



2 KARTOFFELN KOCHEN

Kartoffeln in einen Topf mit kaltem, **gesalzenem* Wasser** geben. Einmal aufkochen und 15–20 Min. köcheln lassen.

Kräuter fein hacken und mit **Butter*** in einer kleinen Schüssel verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

In einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett **Haselnüsse** 2–3 Min bei mittlerer Hitze rösten, bis sie fein duften, und aus der Pfanne nehmen.



5 SAUCE

Schweinebraten aus der Form nehmen. In Alufolie wickeln und ruhen lassen. Für die Sauce **Hühnerbrühe*** zubereiten.

Brühe in die Auflaufform gießen, den **Bodensatz** damit lösen und das Ganze in die Pfanne geben und einkochen lassen.



3 WIRSING VORBEREITEN

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** fein würfeln. Strunk vom **Wirsing** entfernen und **Wirsing** in feine Streifen schneiden. In der Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Zwiebelwürfel** 2–3 Min. anbraten, **Knoblauch** dazupressen und **Wirsingsteifen** zugeben. Alles 2–3 Min anbraten, **Sahne** zugeben und abgedeckt ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Deckel abnehmen und kurz einkochen lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Kartoffeln und Rahmwirsing auf Teller verteilen, **Schweinebraten** in Scheiben schneiden, dazu anrichten und mit der Sauce genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
mittelscharfer Senf ⁴⁾	10 ml	20 ml	30 ml
Kartoffeln (Drillinge)	600g	900 g	1200 g
Petersilie/Schnittlauch	20g	20g	20g
Wirsing	250g	375g	500g
Sahne	100g ☉	150g ☉	200g ☉
Zwiebel ^{DE}	1	2	2
Knoblauchzehe ^{ES}	1	1	1
Haselnüsse ⁷⁾	20g	40g	40g
Ahornsirup	20 ml	40 ml	40 ml
Schweinebraten	600 g	1000 g	1000 g
Butter*	2 EL	3 EL	4 EL
Hühnerbrühe*	100 ml	150 ml	150 ml
Öl*		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. 850 g)
Brennwert	556 kJ/113 kcal	4743 kJ/1134 kcal
Fett	8 g	70 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	20 g
Kohlenhydrate	6 g	57 g
– davon Zucker	1 g	11 g
Eiweiß	8 g	70 g
Ballaststoffe	1 g	10 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

4) Senf 7) Schalenfrüchte

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

Guten Appetit!