

Krustenbraten mit dunkler Pflaumen-Zwiebel-Soße Knoblauch-Kartoffelstampf und Bohnen im Speckmantel

Thermomix kocht • 1403 kcal • Tag 5 kochen

10



Bacon (Scheiben)



Zwiebel



Balsamicoreme



Maisstärke



Buschbohnen



Gemüsebrühe



mehlig. Kartoffeln



Knoblauchzehe



Milch



Pflaumenmus



Krustenbraten



Demi-glacé



Thymian



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

thermomix

⚡ 25 [30 | 35] Min.

🕒 100 [110 | 110] Min.

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten

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

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Auflaufform, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Zwiebel DE NL NZ	1	2	2
Balsamicocreme 14)	12 g	12 g	24 g
Maisstärke	4 g	6 g	8 g
Buschbohnen	200 g	300 g	400 g
Gemüsebrühe 10)	6 g	8 g	12 g
mehlig. Kartoffeln	600 g	800 g	1200 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Milch 7)	100 ml**	150 ml**	200 ml
Pflaumenmus	20 g	40 g	40 g
Krustenbraten	600 g	750 g	1000 g
Demi-glace 10)	50 ml	50 ml	100 ml
Thymian	10 g	10 g	10 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. 1070 g)
Brennwert	549 kJ/131 kcal	5871 kJ/1403 kcal
Fett	8,45 g	90,30 g
– davon ges. Fettsäuren	3,09 g	33,02 g
Kohlenhydrate	6,97 g	74,49 g
– davon Zucker	1,76 g	18,76 g
Eiweiß	6,53 g	69,75 g
Salz	0,590 g	6,307 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) 10) Sellerie 14) Schwefeldioxide und Sulfite

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien NZ: Neuseeland



Mit dem Fleisch beginnen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Schwarte vom **Braten** rautenförmig einschneiden.

Fleisch salzen* und **pfeffern***, in den Varoma-Behälter legen und Varoma verschließen.

1.000 g **Wasser*** und **Gemüsebrühe** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen,

60 Min. [75 Min. | 75 Min.]/Varoma/Stufe 1 garen. Währenddessen **Kartoffeln** und **Bohnenpäckchen** vorbereiten.



Kartoffeln & Bohnen garen

500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und Rühraufsatz 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 10 Min. vor dem Ende der Varoma-Garzeit die **Soße** kochen.



Kartoffeln & Bohnen

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen.

Enden der **Bohnen** abschneiden. **Bohnen** auf die **Baconscheiben** verteilen und um jedes **Bohnenpäckchen** eine **Baconscheibe** wickeln. **Bohnenpäckchen** auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen.

Tip: Wenn Du den Speck knusprig haben möchtest, dämpfe die Päckchen zuerst und brate sie danach kurz in der Pfanne.

15 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen.



Soße kochen

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Zwiebel** darin scharf anbraten. Hitze reduzieren, **Balsamicocreme**, **Demi-glace** und **Pflaumenmus** zugeben, verrühren und 5 Min. köcheln lassen.

In einer kleinen Schüssel **Stärke** mit 1 – 2 EL kaltem **Wasser*** verrühren.

Auflaufform aus dem Ofen nehmen und **Fleisch** kurz ruhen lassen.

Fleischbrühe aus der Auflaufform, **Thymian** und gelöste **Stärke** zur **Soße** in die Pfanne geben und ca. 2 – 3 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** andickt.



Den Braten braten

Varoma abnehmen und vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**). **Schweinebraten** mit der **Schwarte** nach oben in eine Auflaufform legen und 200 ml [350 ml | 400 ml] heiße **Garflüssigkeit*** zugeben. **Braten** auf der obersten Schiene 30 Min. backen, bis die Kruste knusprig ist.

Tip: Falls der Schweinebraten nach der Backzeit noch nicht knusprig ist, den Backofen auf Grillfunktion stellen und noch 5 Min. grillen. Mixtopf leeren.



Püree mischen

Varoma abnehmen und Mixtopf leeren.

Kartoffeln mit **Knoblauch**, 100 g [150 g | 200 g] **Milch**, 1 EL [2 EL] **Butter***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** pürieren.

Soße mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Fleisch in Scheiben schneiden und mit **Püree**, **Bohnenwickeln** und **Soße** auf Teller verteilen und genießen.

Guten Appetit!