



# Krustenbraten mit Malzbiersoße, Knoblauch-Kartoffelstampf und Bohnen im Speckmantel

## MEISTER STÜCK



Bacon 160g Scheiben



Gemüsezwiebel 100g



Balsamico-Crème



Kartoffelstärke



Malzbier



Buschbohnen



Gemüsebrühe



Kartoffeln



Knoblauchzehe



Fettarme Milch 1,5%



Pflaumenmus



Schweinekrustenbraten



Bacon

🕒 90 Minuten 📊 Stufe 2

📅 Tag 1-3 kochen

Richtig deftig und klassisch wird es bei Dir zum Jahresende mit unserem Meisterstück: einem beachtlichen Krustenbraten vom Schwein, der langsam im Backofen schmort. Egal, ob Du zu Silvester nochmal ordentlich auf-tischen möchtest oder es einfach genießt, zu schlemmen – mit dunkler Malzbiersoße, Knoblauch-Kartoffelstampf, Bohnen im Speckmantel und unserer Kochanleitung kann nichts schiefgehen! Lasst es Euch schmecken – Komplimente gibt's bestimmt.

# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse**, **Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 große Pfanne**, **eine Knoblauchpresse**, **1 Auflaufform**, **ein Sieb**, **1 großen Topf** und **1 kleinen Topf**.



## 1 FLEISCH VORBEREITEN

Erhitze **200 ML [300 ML|400 ML]** Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **250 °C** Ober-/Unterhitze (**230 °C** Umluft) vor.

**Zwiebel** abziehen und in feine Streifen schneiden. **Gemüsebrühe** vorbereiten. In einer großen Pfanne **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **1/2** der **Zwiebelstreifen** darin ca. 2 Min. anbraten. **Brühe\*** zugeben und **Braten** mit der Schwarte nach unten ca. 15 Min. bei wenig Hitze köcheln lassen. (Siehe **★TIPP**)



## 2 BRATEN BACKEN

**Braten** herausnehmen und Schwarte quer und längs einschneiden. Anschließend rundherum **salzen\*** und **pfeffern\***. **Schweinebraten** mit der Schwarte nach oben in eine Auflaufform geben und für 30 Min. im Backofen backen. **Malzbier** (siehe **Zutatenliste**) zugeben, weitere 20 Min. backen, danach Hitze auf 200 Grad reduzieren und etwa weitere 30 Min. backen.



## 3 KARTOFFELN ZUBEREITEN

**Kartoffeln** schälen, halbieren und in einen Topf mit **gesalzenem\* Wasser** geben. **Kartoffeln** zum Kochen bringen und 15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. **FÜR DIE BOHNEN** Enden der **Bohnen** abschneiden. Weiteren Topf mit kochendem **Wasser** füllen und **salzen\***. **Bohnen** zugeben und 10-12 Min. köcheln lassen. **Bohnen** abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. **Bohnen** auf den **Baconscheiben** verteilen und einwickeln.



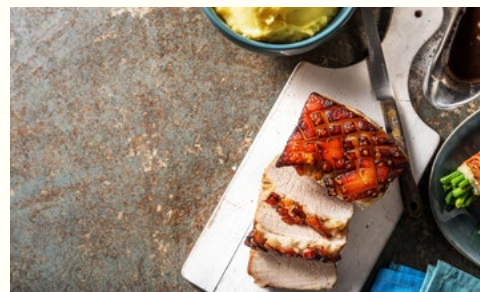
## 4 FÜR DAS PÜREE

**Knoblauch** abziehen. **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, **Knoblauch** in den Topf pressen, **Milch** und **Butter\*** zugeben und alles aufkochen lassen. **Kartoffeln** zugeben und zu einem **Püree** verarbeiten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. In einer kalten großen Pfanne ohne Zugabe von Fett **Bacon-Bohnen** mit der Naht nach unten rundherum 5-8 Min. anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm halten.



## 5 FÜR DIE SOSSE

In der Pfanne mit dem **Baconfett** restliche **Zwiebeln** 3-4 Min. glasig anbraten. Mit **Balsamico**-Crème ablöschen. Vorsichtig **Brühe\*** aus der Auflaufform in die Pfanne geben, **Pflaumenmus** unterrühren und 5 Min. köcheln lassen. **Soße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **Stärke** in 1-2 EL kaltem Wasser auflösen, zur **Soße** geben und ca. 2-3 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** andickt.



## 6 ANRICHTEN

**Püree** und **Bohnen** auf Teller verteilen, **Krustenbraten** dazu anrichten und mit der **Malzbiersoße** genießen.

**★TIPP:** Wenn du Zeit hast, **Braten** mit der Schwarte nach unten in Wasser für mind. 1 Stunde einweichen, dann kannst du Step 1 auslassen!

*Guten Appetit!*

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Zwiebel DE	1	2	2
Balsamico-Crème 1) 11)	12 ml	12 ml	12 ml
Kartoffelstärke	4 g	6 g	8 g
Malzbier	150 ml ☉	330 ml ☉	330 ml ☉
Buschbohnen	150 g	200 g	300 g
Gemüsebrühe	2 g	2 g	2 g
Kartoffeln	600 g	900 g	1200 g
Knoblauchzehe ES	2	4	6
fettarme Milch 1,5%	100 ml ☉	150 ml ☉	200 ml
Pflaumenmus	20 ml	20 ml	40 ml
Schweinekrustenbraten	600 g	1000 g	1000 g
Wasser* für Gemüsebrühe	200 ml	400 ml	400 ml
Öl*	1 EL	1 EL	1 EL
Butter* 5)	1 EL	1 EL	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	560 kJ/133 kcal	4745 kJ/1134 kcal
Fett	8 g	70 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	20 g
Kohlenhydrate	7 g	57 g
- davon Zucker	1 g	11 g
Eiweiß	8 g	70 g
Ballaststoffe	1 g	10g
Salz	1 g	4 g

### ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide, 5) Milch, 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(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).

#HelloFreshDE

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