

Rinderbraten mit Balsamico-Soße, Kartoffelgratin, Karotten und Parmesan-Rosenkohl



Senf



Balsamico-Essig



Rosmarin



Thymian



Kochsahne



Knoblauchzehe



Zitrone



Rosenkohl



Karotte



Honig



Zwiebel



Rinderhüftbraten



Ofenkartoffel



Rinderbrühe



geriebener Hartkäse

Speisesalz, 19% Rindfleischextrakt, getrocknetes Gemüse (Zwiebeln, Karotten), Dextrose, Zucker, Gewürze (Pfeffer, Champignons, Kurkuma), Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl

90 Minuten

Stufe 2

Mit unserem heutigen Meisterstück tafelst Du einen stolzen Rinderbraten der Extraklasse auf, der Dich und Deine Lieben zum gemeinsamen Staunen und Genießen bringen wird! Das zarte Fleisch wird in einer Honig-Senf-Marinade mariniert, **scharf** angebraten und dann schonend im Backofen gegart. Dazu gibt es ein raffiniertes Kartoffelgratin, Parmesan-Rosenkohl und Karotten. Der Moment, in dem Du alles zusammen anrichtest, läutet Euren ganz besonderen Abend ein.

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab. Tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
Zum Kochen benötigst du **1 kleinen Topf**, **2 Auflaufformen**, **1 große Pfanne**, **1 kleine Schüssel** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 KARTOFFELGRATIN ZUBEREITEN
Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **120 °C** Ober-/Unterhitze (**100 °C** Umluft) vor.

Knoblauch andrücken. In einem kleinen Topf **Sahne** mit **Knoblauch**, **Rosmarin**, **Salz*** und **Pfeffer*** aufkochen. **Kartoffeln** längs in dünne Scheiben schneiden und aufrecht in eine Auflaufform stellen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **Knoblauch** und **Rosmarin** aus dem Topf nehmen, **Sahne** über die **Kartoffeln** geben und ca. 70 Min. backen.



2 RINDERBRATEN VORBEREITEN
Honig und **Senf** vermischen. 100 ml **Rinderbrühe** zubereiten. **Rinderbraten** runderherum **salzen***. In einer großen Pfanne rundherum ca. 5 Min. scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, **pfeffern*** und mit der **Honig-Senf-Marinade** einreiben. Den Braten in eine Auflaufform geben und mit **Rinderbrühe** 70 min. im Ofen backen. Wenn du das **Fleisch** weniger rosa magst, lass es noch 15 - 20 Min. länger im Ofen.



3 GRATINIEREN
Rinderbraten nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen. Danach die Hitze auf **250 °C** Ober-/Unterhitze (**230 °C** Umluft) erhöhen. Das **Kartoffelgratin** mit $\frac{1}{2}$ vom **Hartkäse** toppen und ca. 10 Min. goldgelb backen. Anschließend Grillfunktion anstellen und ca. 5 Min. gratinieren.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren



4 ROSENKOHL ZUBEREITEN
Rosenkohl längs halbieren. In einer Schüssel mit **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Mit der Schnittkante nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 30 Min. backen.

KAROTTEN ZUBEREITEN
Karotten schälen, längs halbieren und für die letzten 10 Min. zum **Rosenkohl** in den Ofen geben.



5 FÜR DIE SAUCE
Zwiebel abziehen und fein würfeln. In der Pfanne erneut **Öl*** bei mittlerer Hitze erhitzen, **Knoblauch** und **Rosmarin** in die Pfanne geben und mit den **Zwiebeln** ca. 5 Min dünsten. Mit **Balsamico-Essig** ablöschen und ca. 1 Min. einköcheln lassen. Nach Ende der Bratzeit restliche **Brühe** in die Pfanne geben und ca. 3 Min einköcheln lassen. Kalte **Butter*** in die Pfanne geben und Butter in kreisender Bewegung schmelzen lassen, sodass die **Soße** emulgiert. Nicht mehr aufkochen.



6 ANRICHTEN
Nach Ende der Rosenkohlbackzeit **Zitrone** halbieren. **Rosenkohl** mit $\frac{1}{4}$ vom **Hartkäse** bestreuen, nach Geschmack mit **Zitronensaft** beträufeln und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Zum Schluss restlichen **Hartkäse** drüberstreuen. **Rosenkohl**, gebackene **Karotten** und **Kartoffelgratin** auf Teller verteilen. **Fleisch** dazu anrichten und mit der **Balsamico-Soße** genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
mittelscharfer Senf 4)	10 g	20 g	20 g
Balsamico-Essig 1) 11)	12 ml	24 ml	24 ml
Rosmarin/Thymian	10 g	10 g	10 g
Sahne 5)	200 g	400 g	400 g
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Zitrone ES	1	1	1
Rosenkohl	300 g	450 g	600 g
Karotte NL	2	3	4
Honig	16 g	21 g	28 g
Zwiebel DE	1	1	1
Rinderhüftbraten	500g	1000g	1000g
Rinderbrühe Hinweis	6 g	8 g	8 g
Ofenkartoffel	3	4	6
ital. Hartkäse (gerieben) 5)	80 g	120 g	160 g
Öl*		je 1 EL	
Butter* 5)		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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 000 g)
Brennwert	521 kJ/125 kcal	1609 kJ/385 kcal
Fett	8 g	25 g
- davon ges. Fettsäuren	5 g	15 g
Kohlenhydrate	5 g	16 g
- davon Zucker	5 g	15 g
Eiweiß	7 g	22 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	0 g	0 g

ALLERGENE
1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER
DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande
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