



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

MEISTER STÜCK



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

30 [35|40] Min.

90 [90|90] Min.

Thermomix kocht

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.

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **2 Auflaufformen** und **2 kleine Schüsseln**.



1 FÜR DEN BRATEN

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

Knoblauch und **Zwiebel** abziehen und halbieren, $\frac{1}{2}$ von beiden in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Öl*** zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten. **Rinderbraten salzen*** und **pfeffern***, in den Varoma-Behälter legen (siehe **TIPP**) und diesen verschließen. **Wasser*** und $\frac{1}{2}$ **Rosmarin** in den Mixtopf zugeben, Varoma aufsetzen, **40 Min./[50 Min.] / Varoma/Stufe 1** garen und fortfahren.



4 GEMÜSE DÄMPFEN

450 g Garflüssigkeit zurück in den Mixtopf geben, eventuell mit **Wasser** auffüllen. Vorbereitete **Möhren salzen*** und **pfeffern***, in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitz frei bleiben. **Rosenkohl** auf den Varoma-Einlegeboden geben und ebenfalls **salzen*** und **pfeffern***. Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen. Varoma verschließen, aufsetzen, **20 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen und weiterarbeiten.



2 FÜR DAS GRATIN

Ungeschälte **Kartoffeln** längs in dünne Scheiben schneiden, aufrecht in eine Auflaufform stellen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Restlichen **Knoblauch** und restlichen **Rosmarinzweig** zu den **Kartoffeln** legen und alles mit **Sahne** übergießen. **Gratin** 60 Min. im Ofen backen. Währenddessen **Karotten** schälen und längs vierteln. Die äußeren, welken Blätter des **Rosenkohls** entfernen und ihn längs halbieren. Blätter vom **Thymian** abziehen.



5 FÜR DIE SOSSE

Nach der Varoma Garzeit Varoma abnehmen. Mixtopf leeren und Garflüssigkeit dabei auffangen. **Rosmarinzweig** herausnehmen. 150 g [250g|300g] **Garflüssigkeit, Balsamico, Rinderbrühe** und **Thymian** in den Mixtopf geben und **4 Min./100 °C/Stufe 1** kochen. Danach schrittweise ansteigend **30 Sek./Stufe 5-7-9** pürieren. **Butter*** zugeben, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und **1 Min./Stufe 0,5** rühren, sodass die **Butter*** schmilzt.



3 DER BRATEN IM OFEN

In einer kleinen Schüssel **Honig** mit **Senf** mischen. Nach der Varoma-Garzeit Varoma abnehmen und vorsichtig öffnen. **Rinderbraten** in eine zweite Auflaufform geben und mit der **Honig-Senf-Mischung** einstreichen. Mixtopf leeren und **Garflüssigkeit** dabei auffangen. 100 ml **Garflüssigkeit** zum **Braten** in die Auflaufform geben und $\frac{1}{2}$ des **Hartkäses** über den **Gratin** streuen. Beides gemeinsam 10 – 15 Min. im Ofen backen und fortfahren.



6 GENIESSEN

Rosenkohl in eine kleine Schüssel geben, mit **Zitronensaft** beträufeln und mit $\frac{1}{4}$ des **Hartkäses** mischen. Eventuell mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Restlichen **Hartkäse** darübergerben. **Rosenkohl, Karotten** und **Kartoffelgratin** auf Teller verteilen. **Fleisch** dazu anrichten und mit **Balsamico-Soße** genießen. **TIPP:** Damit genügend Garschlitz frei bleiben, **Rührraufsatz** unter das **Fleisch** in den **Varoma-Behälter** legen.

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* zum Garen		15 g	
Wasser* zum Garen		1000 g	
Butter* 5)	1 EL	1 ½ EL	2 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. 600 g)
Brennwert	435 kJ/104 kcal	2682 kJ/641 kcal
Fett	5 g	31 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	21 g
Kohlenhydrate	12 g	76 g
- davon Zucker	5 g	29 g
Eiweiß	2 g	12 g
Ballaststoffe	2 g	11 g
Salz	1 g	1 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!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

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