LECKERER RINDERBRATEN MIT ÜBERBACKENEN PILZEN,
Kartoffelstampf, Zwiebeln und Balsamicosoße

MEISTER STÜCK

- Rinderhüftbraten
- körniger Senf
- Petersilie
- Majoran
- Blätterteig
- Champignons
- Knoblauchzehe
- Karotte
- Kochsahne
- Gewürzmischung „Paprikagewürz“
- rote Zwiebel
- Kartoffeln
- Balsamicocreme
- Rinderbrühe

45 [45 | 55] Min. *60 [60 | 70] Min.*

Stufe 3 *Thermomix kocht*

Tag 1 – 5 kochen

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** und die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Heize den **Backofen** auf **180 °C** Ober-/Unterhitze (**160 °C** Umluft).
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 kleine Schüssel**, **1 kleinen Topf**, **1 Schneebesen** und **1 Auflaufform**.

1 FÜR DAS FLEISCH

Zwiebeln abziehen, halbieren, in feine Streifen schneiden und als Haufen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. **Rinderbraten salzen***. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** in einer großen Pfanne stark erhitzen und **Fleisch** rundherum ca. 5 Min. anbraten. **Fleisch** auf die **Zwiebeln** legen und mit **Senf** bestreichen. Braten im Ofen ca. 30 – 40 Min. für medium oder 40 – 50 Min. für well done backen. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.

2 ZERKLEINERN

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.
Blätter vom **Majoran** abzupfen.
Knoblauch abziehen.
Karotten schälen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.
Majoranblätter, **Karotten** und **Knoblauch** in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern.
Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.
Die große Pfanne wieder erhitzen.

3 FÜR DIE FÜLLUNG

Knoblauch-Karotten-Mix aus dem Mixtopf in die Pfanne geben und 2 – 3 Min. anbraten. **Champignons** zugeben und kurz mitbraten. 180 ml [270 ml | 360 ml] **Sahne**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser***, **Paprikagewürz**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, mischen und ca. 3 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** etwas eingekocht ist. **Champignon-Karotten-Gemüse** in eine passende Auflaufform geben. **Blätterteig** aufrollen und auf das **Gemüse** legen. Überstehenden **Teig** an den Rändern abschneiden.

4 AUFLAUF BACKEN

Blätterteig mit etwas **Milch*** bepinseln. Mit einem kleinen Messer 2 kleine Löcher in den **Teig** schneiden. **Auflauf** 25 – 30 Min. mit in den Ofen geben und backen, bis der **Blätterteig** goldbraun ist.

Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. **Kartoffeln** schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in den Mixtopf geben. ½ TL [¾ TL | 1 TL] **Salz***, 20 g [30 g | 40 g] **Sahne** und 150 g [225 g | 300 g] **Wasser*** zugeben.

5 KARTOFFELN & SOSSE

Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **19 Min.** [20 Min.]**/95 °C/Stufe 1** garen. Währenddessen in einem kleinen Topf **Balsamicocreme**, 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser*** und **Rinderbrühe** mischen und aufkochen. **Soße** ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit zur Hälfte reduziert ist. 2 EL [3 EL | 4 EL] **Butter*** mit einem Schneebesen in die reduzierte **Soße** einrühren.

6 FERTIGSTELLEN & ANRICHTEN

Soße mit ½ TL [¾ TL | 1 TL] **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Rühraufsatz aus dem Mixtopf entfernen (Achtung: heiß!) und **20 Sek./Stufe 3** rühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Rinderbraten** in Scheiben schneiden, **Kartoffelstampf** und **Pilzgratin** dazu anrichten, **Kartoffelstampf** mit **Zwiebeln** und zerkleinerter **Petersilie** toppen, **Soße** an das **Fleisch** angießen.

Guten Appetit!

2 – 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel DE	2	3	4
Rinderhüftbraten	500 g	750 g	1.000 g
körniger Senf 4)	17 g	17 g	40 g
Champignons	150 g	250 g	300 g
Karotten NL	2	3	4
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml ◑	400 ml
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	4 g	6 g	8 g
Petersilie/Majoran	10 g	10 g	10 g
Blätterteig 1)	1	1	1
Kartoffeln	600 g	900g	1.200 g
Balsamicocreme 1) 11)	24 ml	36 ml	48 ml
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Öl* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 3	50 ml	75 ml	100 ml
Salz* für Schritt 4	½ TL	¾ TL	1 TL
Wasser* für Schritt 4	70 g	100 g	140 g
Wasser* für Schritt 5	100 ml	150 ml	200 ml
Butter* 5) für Schritt 5	2 EL	3 EL	4 EL
Zucker* für Schritt 6	½ TL	¾ TL	1 TL
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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 1.200 g)
Brennwert	507 kJ/121 kcal	6.000 kJ/1.434 kcal
Fett	5,90 g	69,84 g
– davon ges. Fettsäuren	3,06 g	36,17 g
Kohlenhydrate	10,07 g	119,17 g
– davon Zucker	1,79 g	21,14 g
Eiweiß	6,54 g	77,41 g
Salz	0,226 g	2,668 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

1) Glutenhaltiges Getreide 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 NL: Niederlande ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

HelloFRESH