

Schweinebraten im Bacon-Salbei-Mantel mit Süßkartoffelstampf, Pflaumensoße und Babyspinat

Thermomix kocht • 1289 kcal • Tag 3 kochen



Schweinebraten



Bacon (Scheiben)



Süßkartoffel



mehligk. Kartoffeln



Salbei



Pflaumenmus



Babyspinat



Zwiebel



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Butter



Hühnerbrühe



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

Los geht's

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

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schweinebraten	600 g	800 g	1000 g
Bacon (Scheiben)	125 g	200 g	250 g
Süßkartoffel ES US EG HN	1	1	1
mehligk. Kartoffeln	200 g	400 g	400 g
Salbei	10 g	20 g	20 g
Pflaumenmus	40 g	60 g	80 g
Babyspinat	300 g	300 g	600 g
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	2 g	2 g
Butter 7)	60 g	100 g	120 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 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. 1050 g)
Brennwert	515 kJ/123 kcal	5395 kJ/1289 kcal
Fett	6,78 g	71,13 g
– davon ges. Fettsäuren	2,83 g	29,71 g
Kohlenhydrate	6,70 g	70,23 g
– davon Zucker	2,24 g	23,53 g
Eiweiß	8,43 g	88,39 g
Salz	0,342 g	3,583 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)

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande NZ: Neuseeland ES: Spanien US: Vereinigte Staaten EG: Ägypten HN: Honduras



Fleisch & Salbei anbraten

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. **Schweinebraten salzen***. In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 3 EL] **Öl*** bei hoher Hitze erwärmen. **Braten** rundherum ca. 5 Min. anbraten. Nach der Hälfte der Zeit **Salbeiblätter** dazugeben.

Baconscheiben nebeneinanderlegen. **Schweinebraten pfeffern***, auf die **Baconscheiben** legen, einrollen und in eine Auflaufform legen. **Braten** ca. 50 Min. [60 Min. | 65 Min.] backen, bis er durchgegart ist.



Für die Soße

Varoma abnehmen und **Zwiebeln** in der Pfanne mit 300 ml [350 ml | 400 ml] heißer **Garflüssigkeit*** ablöschen.

Tipp: Falls die **Garflüssigkeit** nicht ausreicht, gewünschte Menge mit **Wasser*** auffüllen.

Pflaumenmus und **Hühnerbrühe** zugeben, unterrühren und ca. 5 Min. köcheln lassen bis die **Soße** eingedickt ist.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.



Für den Stampf

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben.

Süßkartoffel und **Kartoffeln** schälen. Beides in ca. 3 cm große Würfel schneiden, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern, in den Varoma-Behälter umfüllen und Varoma verschließen.

Erst 30 Min. bevor der **Braten** fertig ist, 500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, **27 Min./Varoma/Stufe 1** garen und mit dem Rezept fortfahren.



Stampf & Spinat

Kartoffeln in eine große Schüssel umfüllen und abdecken.

Spinat in den Varoma-Behälter geben, restliche **Knoblauchstreifen**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und Varoma verschließen. 350 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **6 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

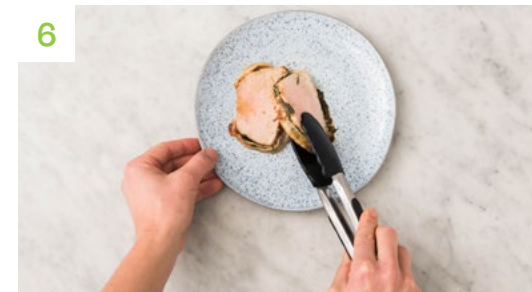
Butter, „Hello Paprika“ **Gewürzmischung**, **Salz*** und **Pfeffer*** zu den **Kartoffelstücken** geben und unterheben, dabei entsteht ein lockerer **Stampf**.



Für die Soße

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren und beides in feine Streifen schneiden.

5 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit in der Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. Eine Hälfte **Knoblauch** zur Seite legen, die andere Hälfte mit den **Zwiebelstreifen** in die Pfanne zugeben und 3 – 4 Min. braten.



Anrichten

Braten aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. 3 EL [4,5 EL | 6 EL] vom ausgetretenen **Baconfett** unter die **Soße** rühren und einmal aufkochen lassen.

Varoma abnehmen, **Spinat** und **Stampf** auf Teller verteilen. **Braten** aufschneiden, neben das **Gemüse** legen und mit **Pflaumensoße** genießen.

Tipp: Kontrolliere, ob der **Spinat** so ist wie Du ihn magst und verlängere eventuell die **Varoma-Garzeit**.

Guten Appetit!