



# Bayerische Schweinshaxe mit Bratensoße

dazu ein gratis Spatenbier pro Bestellung

40 – 50 Minuten • 1409 kcal • Tag 5 kochen



Grillhaxe



mehlig. Kartoffeln



Gurke



Schalotte



Dill



Schnittlauch



saure Sahne



süßer Senf



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Maisstärke

**SCHNELL  
PROBIEREN!**

Unser 15 Min. Tipp für Dich



**ZEIT SPAREN**

Nächste Woche  
im Menü:

**GARNELEN AUF  
SPAGHETTI**



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl\*, Weißweinessig\*, Zucker\*, Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Butter\*, Milch\*

## Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 Gemüseschäler, 1 Kartoffelstampfer, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Grillhaxe	1000 g	1500 g	2000 g
mehligk. Kartoffeln	600 g	750 g	1000 g
Gurke <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>MA</b>	1	1	2
Schalotte <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>FR</b>	2	3	4
Dill/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
saure Sahne <b>7)</b>	100 g	100 g	200 g
süßer Senf <b>9)</b>	15 ml	22,5 ml**	30 ml
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	5 g	7,5 g**	10 g
Maisstärke	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. 1160 g)
Brennwert	507 kJ/121 kcal	5895 kJ/1409 kcal
Fett	6,2 g	71,5 g
– davon ges. Fettsäuren	2,7 g	30,8 g
Kohlenhydrate	6,5 g	76,1 g
– davon Zucker	1,7 g	19,4 g
Eiweiß	9,6 g	112,1 g
Salz	0,75 g	8,74 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) **9)** Senf **10)** Sellerie

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

**MA:** Marokko **FR:** Frankreich

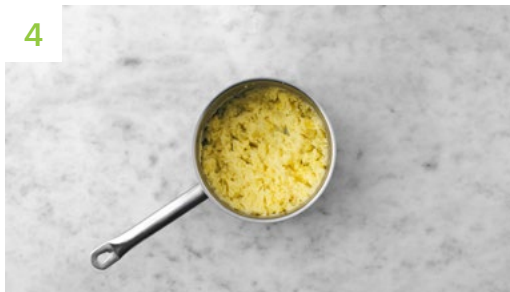


## Schweinshaxe garen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Grillhaxe** aus der Folie nehmen, in eine Auflaufform geben und im Ofen 30 – 35 Min. garen.



## Für den Stampf

**Schalotten** fein würfeln.

In einer kleinen Schüssel **Maisstärke** mit 50 ml [75 ml | 100 ml] kaltem **Wasser**\* glatt rühren

**Kartoffeln** nach der Garzeit zusammen mit 100 ml [150 ml | 200 ml] **Milch**\*, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Butter**\*, „Hello Muskat“, **Salz**\* und **Pfeffer**\* zurück in den großen Topf geben und mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einem **Stampf** verarbeiten. Ggfs. warm halten.



## Kartoffeln garen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser**\* füllen, **salzen**\* und aufkochen.

**Kartoffeln** schälen und in 2 cm Würfel schneiden.

**Kartoffeln** in den großen Topf geben und 12 – 14 Min. weich garen. Danach durch ein Sieb abgießen.



## Für die Soße

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl**\* über mittlerer Temperatur erhitzen. **Schalotten** darin 4 – 10 Min. glasig anschwitzen.

**Schweinshaxe** nach der Garzeit aus der Auflaufform nehmen und kurz ruhen lassen.

**Pfanneninhalt** mit der restlichen **Flüssigkeit** aus der Auflaufform ablöschen und aufkochen lassen.

**Maisstärke-Mischung** hinzugeben und 1 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** eindickt. Mit **Salz**\* und **Pfeffer**\* abschmecken.



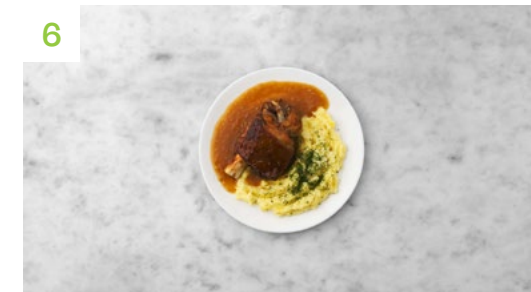
## Für den Gurkensalat

**Kräuter** fein hacken.

**Gurken** in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

In einer großen Schüssel **saure Sahne**, **süßen Senf**, drei Viertel der **Kräuter**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig**\*, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker**\*, **Salz**\* und **Pfeffer**\* zu einem **Dressing** vermengen.

**Gurke** hinzugeben und vermengen.



## Anrichten

**Kartoffelstampf** auf Tellern anrichten und die **Soße** darum verteilen. **Schweinshaxe** neben dem **Stampf** anrichten und **Gurkensalat** separat servieren.

**Kartoffelstampf** mit restlichen **Kräutern** toppen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

