



RINDERBRATEN MIT KRÄUTER-SENF-KRUSTE, honigglasierten Karotten, Kartoffeln und Thymiansoße

MEISTERSTÜCK



Rinderbraten



Kartoffeln



Karotte



Blütenhonig



Basilikum



Petersilie



Schnittlauch



Thymian



Semmelbrösel



Schlagsahne



mittelscharfer Senf



Rinderbrühe



Pfeffermischung
"Smoky BBQ"



Butter

60 Minuten Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Das beste Mittel gegen trübe Tage und kalte Temperaturen? Ein gemütliches Abendessen im Kreise Deiner Liebsten! Und mit unserem Meisterstück kannst Du heute etwas ganz Besonderes servieren: saftigen Rinderbraten in Kräuter-Senf-Kruste. Während der Braten ganz entspannt im Ofen gart, bereitest Du die mit Honig glasierten Karotten und Petersilien-Kartoffeln zu. So kannst Du ganz ohne großen Aufwand dieses besondere Gericht präsentieren.

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.

Zum Kochen benötigst Du eine **Auflaufform**, **1 kleine Schüssel**, **Klarsichtfolie**, **1 große Pfanne** (mit Deckel), **1 großen Topf** und **1 kleinen Topf**.



1 RINDERBRATEN VORBEREITEN

Heize den **Backofen** auf **180 °C** Ober-/Unterhitze (**160 °C** Umluft) vor. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Aus heißem **Wasser*** und **Rinderbrühe** eine **Brühe** vorbereiten. **Rinderbraten salzen***. In einer großen Pfanne **Öl*** bei hoher Hitze erwärmen und **Rinderbraten** rundherum ca. 5 Min. anbraten.

Anschließend in eine Auflaufform geben. **Pfeffern***, 300 ml [450 ml|600 ml] **Brühe** zugießen und ca. 50 Min. im Ofen backen.



4 KAROTTEN ZUBEREITEN

In der großen Pfanne erneut **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Karottenstifte** darin ca. 3 Min anbraten.

Mit restlicher **Brühe** ablöschen und zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen.

Deckel abnehmen, restliche **Brühe** verdampfen lassen, **Honig** dazugeben und 2 – 3 Min. köcheln lassen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und warm halten.



2 KRUSTE ZUBEREITEN

Basilikumblätter fein hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides in eine kleine Schüssel geben und mit **Butter**, **Semmelbröseln**, **mittelscharfem Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermischen.

Masse zwischen ein Stück Klarsichtfolie geben und mit den Händen platt drücken, sodass sie die Größe des **Fleischstücks** hat.

Abgedeckt in den Kühlschrank legen.



5 KRUSTE BACKEN

Brühe nach der Backzeit aus der Auflaufform in einen kleinen Topf geben.

Vorbereitete **Kruste** auf das **Fleisch** legen und ca. 5 Min. unter dem Grill goldbraun backen.

Thymian zur **Brühe** geben und bei hoher Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Schlagsahne zugeben und ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Anschließend **Thymian** aus der **Soße** entfernen.



3 GEMÜSE VORBEREITEN

Kartoffeln schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. **Kartoffelwürfel** in einen großen Topf geben, mit kaltem **Wasser** auffüllen, **salzen***, einmal aufkochen lassen und ca. 15 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit **Karotten** schälen und längs vierteln.

Petersilienblätter fein hacken.



6 ANRICHTEN

Kartoffeln abgießen, mit gehackter **Petersilie** vermischen und auf Teller verteilen.

Rinderbraten in Scheiben schneiden, mit **glasierten Karotten** anrichten und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Rinderbrühe	3 g ☞	6 g	6 g
Rinderbraten	600 g	1000 g	1000 g
Basilikum/Petersilie/Schnittlauch/Thymian	20 g	20 g	20 g
Butter 5)	40 g	80 g	80 g
Semmelbrösel 1)	25 g	50 g	50 g
vorw. festk. Kartoffeln	500 g	800 g	1000 g
mittelscharfer Senf 4)	20 ml	40 ml	40 ml
Karotte DE IL	4	6	8
Blütenhonig	28 g	28 g	28 g
Schlagsahne 5)	200 ml	400 ml	400 ml
Pfeffermischung "Smoky BBQ"	1 g	2 g	2 g
heißes Wasser*	500 ml	750 ml	1000 ml
Öl*	je 1 EL	je 1 ½ EL	je 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	0 g	1 g

ALLERGENE

1) Weizen 4) Senf 5) Milch

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, IL: Israel

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

f i y p #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

Guten Appetit!