

# Hutspot! Holländisches Gemüsepüree mit Jus dazu Bratwurst und knuspriger Speck

35 – 45 Minuten • 751 kcal • Tag 5 kochen



Cipollata-Bratwürstli



Ofenkartoffel



Rüebli



Zwiebel



Demi-glace



Schnittlauch



Maizena



Frühstücksspeck gewürfelt



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Wasser\*, Öl\*, Butter\*, Pfeffer\*, Pouletbouillonpulver\*

## Kochutensilien

1 Gemüseschäler, 1 grosser Topf mit Deckel, 1 kleiner Topf, 1 Kartoffelstampfer und 1 grosse Bratpfanne

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Cipollata-Bratwürstli 7)	8 x	25 g	16 x	25 g
Ofenkartoffel	3 x	175 g	6 x	175 g
Rüebli	2 x	100 g	4 x	100 g
Zwiebel	1 x	100 g	2 x	100 g
Demi-glace 10)	1 x	50 ml	2 x	50 ml
Schnittlauch	1 x	10 g**	1 x	10 g
Maizena	1 x	4 g	1 x	8 g
Frühstücksspeck gewürfelt	1 x	90 g	2 x	90 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. 680 g)
Brennwert	461 kJ/ 110 kcal	3141 kJ/ 751 kcal
Fett	6.7 g	46 g
- davon ges. Fettsäuren	2.6 g	17.5 g
Kohlenhydrate	8.2 g	55.6 g
- davon Zucker	1.8 g	12.3 g
Eiweiss	4 g	27.3 g
Salz	0.6 g	4.11 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) 10) Sellerie

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



## 1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Heisses **Wasser\*** in einen grossen Topf mit Deckel geben, kräftig **salzen\*** und aufkochen.

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

**Rüebli** schälen und in 2 cm Scheiben schneiden.

**Zwiebel** halbieren und in Spalten schneiden.



## 2 Gemüse kochen

**Gemüse** in den Topf mit kochendem **Wasser\*** geben und 12 – 15 Min. kochen, bis das **Gemüse** weich ist.



## 3 Speck braten

Einen kleinen Topf ohne Fettzugabe erhitzen.

**Speck** darin 2 – 3 Min. rundum anbraten, bis er knusprig ist. **Speck** herausnehmen, aber **Speckfett** in dem Topf lassen.



## 4 Für die Sauce

**Speckfett** bei niedriger Hitze erwärmen.

**Demi-Glace**, 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver\*** und **Maisstärke** hinzufügen und verrühren, bis es keine Klümpchen mehr gibt.

Mit 150 ml [300 ml] **Wasser\*** ablöschen und 3 – 4 Min. einköcheln, bis die **Bratensauce** leicht eindickt.

Vom Herd nehmen und warmhalten.



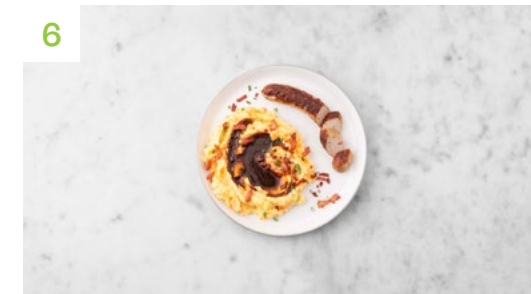
## 5 Wurst braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Bratwürstli** darin 6 – 8 Min. rundum knusprig braten.

Währenddessen **Schnittlauch** fein hacken.

**Gemüse** nach der Garzeit mithilfe des Deckels abgiessen. **Gemüse** dann mithilfe eines Kartoffelstampfers und 2 EL [4 EL] **Butter\*** zu einem **Püree** verarbeiten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

**Hutspot** auf Teller verteilen und in der Mitte ein kleines Loch lassen.

Mit **Jus** füllen und mit knusprigem **Speck** und **Schnittlauch** garnieren.

**Bratwurst** daneben servieren.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!







# Hutspot! Dutch vegetable mash with jus served with sausage and crispy bacon

35–45 minutes • 751 kcal • Cook on day 5



Mini chipolata sausages



Baking potatoes



Carrots



Onion



Demi-glace



Chives



Corn starch



Diced breakfast bacon



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

# Let's get started

Wash the vegetables.

## Basics from your kitchen\*

Salt\*, water\*, oil\*, butter\*, pepper\*, chicken stock powder\*

## Cooking utensils

1 vegetable peeler, 1 large pot with lid, 1 small pot, 1 potato masher and 1 large frying pan

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Chipolata sausages <b>7)</b>	8 x	25 g	16 x	25 g
Baking potatoes	3 x	175 g	6 x	175 g
Carrots	2 x	100 g	4 x	100 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Demi-glace <b>10)</b>	1 x	50 ml	2 x	50 ml
Chives	1 x	10 g**	1 x	10 g
Corn starch	1 x	4 g	1 x	8 g
Diced breakfast bacon	1 x	90 g	2 x	90 g

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 680 g)
Calories	461 kJ/110 kcal	3141 kJ/751 kcal
Fat	6.7 g	46 g
– of which saturated fats	2.6 g	17.5 g
Carbohydrate	8.2 g	55.6 g
– of which sugar	1.8 g	12.3 g
Protein	4 g	27.3 g
Salt	0.6 g	4.11 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens: 7)** Milk (including lactose) **10)** Celery

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



## 1 Get prepped

Heat plenty of water in the kettle.

Add hot water\* to a large pot with a lid, add plenty of salt\* and bring to the boil.

Peel the potatoes and cut into 2 cm cubes,

Peel the carrots and cut diagonally into 2 cm slices.

Halve the onion and cut into wedges.



## 2 Cook the vegetables

Add the vegetables to the pot with boiling water\* and cook until the vegetables are tender, 12–15 min.



## 3 Fry the bacon

Heat a small pot without added fat.

Fry the bacon on all sides for 2–3 min. until crispy. Remove the bacon, but leave the bacon fat in the pan.



## 4 For the sauce

Heat the bacon fat over a low heat.

Add demi-glace, 4 g [8 g] chicken stock powder\* and corn starch and stir until there are no more lumps.

Deglaze with 150 ml [300 ml] water\* and simmer for 3–4 min. until the gravy thickens.

Remove from the stove and keep warm.



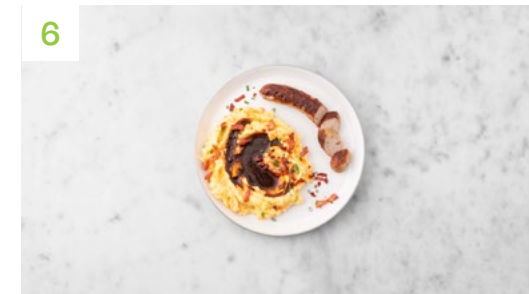
## 5 Fry sausages

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\* in a large frying pan.

Fry the sausages for 6–8 min. until crispy all round.

Meanwhile, finely chop the chives.

Once cooked, drain the vegetables using the lid. Then use a potato masher and 2 tbsp. [4 tbsp.] butter\* to mash the vegetables. Season with salt\* and pepper\*.



## 6 Serve

Serve the hutspot\* on plates and leave a small hole in the middle.

Fill with jus and garnish with crispy bacon and chives.

Serve the sausage next to it.

## Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at [www.hellofresh.ch/freunde/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)





# Hutspot! Purée de légumes à la hollandaise et jus de viande, accompagnée de chipolatas et lardons croustillants

35 – 45 minutes • 751 kcal • Cuisiner au 5e jour

1



Chipolatas



Pommes de terre



Carottes



Oignon



Demi-glace



Ciboulette



Maizena



Lardons



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

# C'est parti

Laver les légumes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Sel\*, eau\*, huile\*, beurre\*, poivre\*, bouillon de volaille en poudre\*

## Ustensiles de cuisine

1 économe, 1 grande casserole avec couvercle, 1 petite casserole, 1 presse-purée, et 1 grande poêle

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Chipolatas <b>7)</b>	8 x 25 g	16 x 25 g
Pommes de terre	3 x 175 g	6 x 175 g
Carottes	2 x 100 g	4 x 100 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Demi-glace <b>10)</b>	1 x 50 ml	2 x 50 ml
Ciboulette	1 x 10 g**	1 x 10 g
Maïzena	1 x 4 g	1 x 8 g
Lardons	1 x 90 g	2 x 90 g

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 680 g)
Valeur calorique	461 kJ/ 110 kcal	3141 kJ/ 751 kcal
Lipides	6,7 g	46 g
- dont acides gras saturés	2,6 g	17,5 g
Glucides	8,2 g	55,6 g
- dont sucre	1,8 g	12,3 g
Protéines	4 g	27,3 g
Sel	0,6 g	4,11 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes : 7)** lait (comprenant du lactose) **10)** céréali

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



### Petite préparation

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Verser de l'eau\* chaude dans une grande casserole avec couvercle, bien saler\* et porter à ébullition.

Éplucher les pommes de terre et les couper en dés de 2 cm.

Éplucher les carottes et les couper en morceaux de 2 cm.

Couper l'oignon en deux puis en quartiers.



### Cuire les légumes

Ajouter les légumes dans la casserole contenant l'eau\* bouillante et cuire 12 et 15 min jusqu'à ce que les légumes soient tendres.



### Faire griller les lardons

Chauffer une petite casserole sans ajouter de matière grasse.

Y faire revenir les lardons 2 à 3 min jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirer les lardons, mais laisser la graisse dans la casserole.



### Pour la sauce

Réchauffer à feu doux la graisse des lardons.

Ajouter la demi-glace, 4 g [8 g] de poudre de bouillon de volaille\* et la féculé de maïs, et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Déglacer avec 150 ml [300 ml] d'eau\* et laisser mijoter 3 à 4 min jusqu'à ce que la sauce au jus de viande ait épaissi légèrement.

Retirer du feu et maintenir la sauce au chaud.



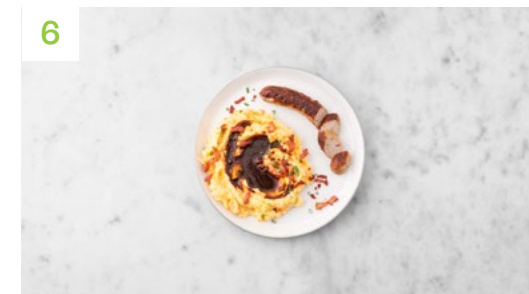
### Faire cuire la saucisse

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile\*.

Y faire revenir les chipolatas pendant 6 à 8 min jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes sur toute la surface.

Pendant ce temps, hacher finement la ciboulette.

Après la cuisson, égoutter les légumes à l'aide du couvercle. Puis, avec un presse-purée, transformer les légumes et 2 cs [4 cs] de beurre\* en purée. Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.



### Dresser

Répartir le hutspot sur des assiettes et laisser un petit trou au centre.

Le remplir de jus, parsemer de lardons croustillants et de ciboulette.

Servir à côté les chipolatas.

### Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)

