Babybrei aus dem Thermomix - Anleitung und leckere Rezepte auf Vorrat

Zubereitung im Thermomix

1. Schäle die Kartoffeln und dein Gemüse und schneide sie in grobe Stücke. Auch das Fleisch schneidest du in Würfel.
2. Gib nun die Kartoffeln, das Gemüse und das Fleisch in den Mixtopf und zerkleinere sie 7 Sekunden lang auf Stufe 5. Es ist ratsam dabei den Spatel einzusetzen.
3. Gib die Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Mischung in den Varomaaufsatz und fülle das Wasser in den Mixtopf.
4. Auf Varoma und Stufe 1 garen die Zutaten nun für 20 Minuten
5. Nimm den Varoma-Einsatz ab und fülle die Flüssigkeit aus dem Mixtopf in eine Schüssel um. Dann gibst du die Fleisch-Gemüse-Kartoffel-Mischung in den Mixtopf und füllst 300 ml der Garflüssigkeit sowie den Saft dazu.
6. Püriere deine Zutaten nun 60 Sekunden lang auf Stufe 10 zu einem feinen Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Brei.
7. Fülle deinen Brei in entsprechende Behälter um und rühre vor Verzehr jeweils einen Esslöffel Rapsöl unter.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter https://www.familienkost.de/shop/