



# Bratgockel auf Gemüsebett

## ofenfertig im Bratschlauch



### Grundlage:

Aromatisches und ausgereiftes Fleisch ist die Grundlage für einen schmackhaften Braten. Unsere Neuland-Haltung macht den Unterschied. Mit Ihrer Entscheidung für das **Meierhof-Hähnchen** leisten Sie einen wertvollen Beitrag.

### In der Meierhof-Küche:

Sie bestellen und wir bereiten Ihnen zum Wunschtermin ein ofenfertigen Bratgockel zu. (4 Portionen). Zubereitet wird das Meierhof-Hähnchen mit frischem Gemüse und einer herzhaften Marinade.



### Bei Ihnen zu Hause:

Den **Bratgockel auf Gemüsebett** im Bratschlauch mittig auf ein Backblech legen und im Backofen bei 150 °C Heißluft / Umluft ca. **2 Stunden** garen lassen.

(Der Bratschlauch sollte nicht die heißen Backofenwände berühren)

10-15 Minuten vor Garende ein kleines Loch in die Folie schneiden und den Bratensud abgießen. Den Bratschlauch dann oben ganz aufschneiden und den Braten bei 180 °C ca. **10 Minuten knusprig werden lassen**. In der Zwischenzeit aus dem Bratensud nach Geschmack eine Soße zubereiten.



### Beilagen:

Zum Bratgockel empfehlen wir Kartoffelstampf, saisonales Gemüse, außerdem Nudeln, Reis oder gerne auch Pommes Frites.

*Lassen Sie es sich lecker schmecken!*

**MEIERHOF RASSFELD**

Landspezialitäten GmbH & Co. KG  
Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh  
[www.meierhof.de](http://www.meierhof.de)