

MEIERHOF



RASSFELD

Germanenkeule

ofenfertig im Bratschlauch



In der Meierhof-Küche:

Sie bestellen und wir zaubern Ihnen zu Ihrem Wunschtermin einen ofenfertigen Braten. (4 Portionen) Zubereitet wird die Germanenkeule von uns mit verschiedenen Gewürzen, Möhren, Lauch, Zwiebeln und einem Schuß Landbier.

Bei Ihnen zu Hause:

Die Germanenkeule im Bratschlauch mittig auf ein Backblech legen und im Backofen bei 150 °C Heißluft / Umluft ca. 1,5 Stunden garen lassen. (Der Bratschlauch sollte nicht die heißen Backofenwände berühren)

10 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 eine Soße zubereiten.

Beilagen:

Zur Germanenkeule empfehlen wir Kartoffelgratin, sowie Bauernspätzle oder Gemüse jeglicher Art und nicht zu vergessen natürlich ein schönes kühles Landbier.



Lassen Sie es sich lecker schmecken!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG
Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh
www.meierhof.de