

Herbstschmaus

ofenfertig im Bratschlauch



Grundlage:

Für den Herbstschmaus wird eine Freiland Putenoberkeule (ohne Knochen) von der Meierhof Freilandpute verwendet.

In der Meierhof-Küche:

Sie bestellen und wir bereiten für Sie zu Ihrem Wunschtermin einen ofenfertigen Braten zu. (**3 Portionen**) Zubereitet wird der Herbstschmaus von uns mit Gewürzen, Lauch, Käse und Kochschinken. Für das gute Aroma und damit der Herbstschmaus schön saftig bleibt legen wir den Braten zusammen mit einem Schuss Weisswein in den Bratschlauch.

Bei Ihnen zu Hause:

Den Herbstschmaus im Bratschlauch mittig auf ein Backblech legen und im Backofen bei **150 °C** Heißluft / Umluft ca. **1,5 Stunden** garen. lassen. (Der Bratschlauch darf 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 dunkle Soße zubereiten.

Beilagen:

Zum Herbstschmaus empfehlen wir Ihnen Bratkartoffeln oder Kroketten mit herbstlichem Gemüse.

MEIERHOF RASSFELD

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