



Rezeptservice

- schnell
- lecker
- einfach
- Garantie:
gelingt immer!



Nackenspiessbraten mit Bratkartoffeln

Benötigte Zutaten

1 Stück Nackenspiessbraten

dazu empfehlen wir

Bratkartoffeln mit Speck + Zwiebeln
Farmersalat (Sellerie + Möhren)

in unserem Shop enthalten

Nackenspiessbraten Nr. 1014

Bratkartoffeln Nr. 8010

Farmersalat 500 g Nr. 8442

Zubereitungsempfehlung



Backofen auf höchster Stufe vorheizen,
den Braten einschieben und Temperatur reduzieren auf
180°C Ober-Unterhitze oder bei 160°C Umluft.

120 Minuten backen, danach die Temperatur auf 80°C bei
Ober-Unterhitze oder auf 60°C bei Umluft reduzieren,
dann 30 Minuten weiterbacken.

Den Braten entnehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
In der Ruhephase die Bratkartoffeln in einer beschichteten Pfanne
knusprig braten.

Braten aufschneiden und mit den Bratkartoffeln anrichten.

Hierzu kann man noch einen leckeren Salat reichen.

Anm.: Der Spiessbraten ist ohne Netz, damit die leckere Kruste
erhalten bleibt. Bitte den Verschlussfaden nach dem Braten entfernen.

wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team

WUNSCH^S
Fleischspezialitäten

... noch Fragen? (02202)29948-0
Wählen Sie uns einfach an!
Montag - Freitag 7 -16 Uhr
Nach(t)bestellungen notiert unser
Anrufbeantworter gerne.