



## Rezeptservice

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



## Nackenspiessbraten mit Folienkartoffel

### Benötigte Zutaten

1 Stück Nackenspiessbraten

dazu empfehlen wir  
Folienkartoffeln  
Kartoffelcreme

### in unserem Shop enthalten

Nackenspiessbraten Nr. 1014

Folienkartoffel Nr. 8014  
Kartoffelcreme Nr. 8233

### 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. Gleichzeitig Die Folienkartoffeln in  
Alufolie wickeln und eine 1/2 Stunde mit im Backofen erwärmen.  
Den Braten entnehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Braten aufschneiden und die Folienkartoffel in der Mitte aufschneiden,  
mit Kartoffelcreme auffüllen und dazu den Braten servieren.

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*

**WÜNSCH<sup>S</sup>**  
Fleischspezialitäten

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