



Rezeptservice

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



Spiessbraten mit Folienkartoffel

Benötigte Zutaten

1 Stück Spiessbraten a.d. Schulter

dazu empfehlen wir
Folienkartoffel
Kartoffel Creme

in unserem Shop enthalten

Spiessbraten Nr. 1110

Folienkartoffel Nr. 8014
Kartoffel Creme Nr. 8233



Zubereitungsempfehlung

Backofen auf höchster Stufe vorheizen, den Braten einschieben und Temperatur reduzieren auf 180°C bei Ober-Unterhitze oder auf 160°C bei Umluft auf 80 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 80°C bei Ober-Unterhitze oder auf 60°C bei Umluft reduzieren und 30 Minuten weiterbacken. Den Braten entnehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Die Folienkartoffeln in Alufolie wickeln und gleichzeitig mit dem Braten eine 1/2 Stunde im Backofen erwärmen.

Braten nach der Ruhezeit aufschneiden, die Folienkartoffel in der Mitte aufschneiden und mit Kartoffelcreme auffüllen.

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^S
Fleischspezialitäten

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