



## Rezeptservice

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



## Prager Schinkenbraten mit Kartoffelgratin

### Benötigte Zutaten

Prager Schinkenbraten (ca. 3,5 kg)

dazu empfehlen wir  
Kartoffelgratin

### in unserem Shop enthalten

Schinkenbraten Nr. 8320

Kartoffelgratin Nr. 8012



### Zubereitungsempfehlung

Zuerst den Backofen auf höchster Stufe vorheizen. Dann die Folie entfernen und den Braten auf der mittleren Schiene ca. 90 Min. bei 180°C Ober-Unterhitze oder bei 160°C Umluft backen. Dann den Backofen ausschalten und 5 Min. nachziehen lassen.

Ca. 20 Min. vor Ablauf der Zeit den Kartoffelgratin in eine feuerfeste Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen fertig backen bis die Oberfläche goldgelb überbacken ist.

*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.