

Glühweinbraten

Zutaten

Pro Person ca. 200g Glühweinbraten
von Hartmanns Putenhof

1 Stk. Butter
oder Öl
Soßenbinder nach Belieben
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Eine Pfanne mit Butter oder Öl erhitzen, das Fleisch aus dem Beutel nehmen und direkt in der Pfanne rundherum scharf anbraten. Anschließend mit der Glühweinbeize aufgießen und im Backofen bei 150°C durchgaren.

	Brust	Keule
Bis 750g	ca. ¾ Std	ca. 1Std
750g-1000g	ca. 1Std	ca. 1,5Std
1000g-1500g	ca. 1,5Std	ca. 2Std

Zum Schluss den Braten aus der Soße nehmen und im Backofen warm stellen. Die Pfanne mit der Soße auf dem Herd zum Kochen bringen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen bzw. mit Soßenbinder abbinden.

Guten Appetit



Als Beilage empfehlen wir
Kartoffelknödel und Blaukraut

... noch ein Tipp

Sie können den Glühweinbraten auch bei 100°C langsam im Backofen garen, dadurch wird er besonders zart.

Die Garzeiten verlängern sich dadurch je nach Größe des Bratens um ca. 30-45min.