

Rauchbraten

Zutaten

Pro Person ca. 200g Rauchbraten von
Hartmanns Putenhof

Garzeit pro 1000g bei 100°C

Brust 2 Stunden

Keule 3 Stunden

je 1 Zwiebeln, Karotten, Sellerie

400ml Wasser

Butterschmalz

Salz, Pfeffer, Zucker

gekörnte Brühe



Zubereitung

Den Rauchbraten ringsum in einer hohen Pfanne mit heißem Fett anbraten, danach herausnehmen, klein geschnittene Zwiebeln, Karotten und Sellerie im Bratfett braun anbraten (je brauner das Gemüse, desto dunkler die Soße) und anschließend mit Wasser ablöschen. Den Braten ins Gemüsebett legen und bei 100°C langsam im Ofen garen. Ab und zu begießen und den Flüssigkeitsverlust auffüllen. Für die Soße am Ende der Garzeit das Gemüse abseihen, die Soße leicht binden und nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Zucker und gekörnter Brühe abschmecken.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Kartoffelknödel und Rotkohl

Im Römertopf oder im Ultra von Tupperware

Römertopf wässern, 2 Kartoffeln schälen, nach Belieben Kohlrabi oder Rosenkohl putzen bzw. würfeln, 1 Stange Lauch in Ringe schneiden. Alles in den Römertopf geben, den Braten auf das Gemüse betten und in den kalten Ofen schieben.

Bei 150°C pro 1000g Rauchbraten aus der Brust 2 Stunden, aus der Keule 2,5 Stunden garen.

Nach der Garzeit den Braten herausnehmen und das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach Belieben würzen.