

Produkt - Information

- Wirsingrolle-

Schweinerücken, gefüllt mit Wirsing, Salami, Käse, Schmand und Zwiebel

Zubereitungsempfehlung

Den Braten je kg ca. 55 - 60 min. im vorgeheizten Backofen anfangs bei 180°C Umluft (ca. 15 min.), danach bei ca. 140 - 150°C Umluft bis zu einer Temperatur von ca. 75°C garen. Es empfiehlt sich die Anwendung einer Bratenfolie. Ca. 15 min. vor Bratenende die Folie oben zum Bräunen öffnen und bei 160°C Umluft fertig garen. Den Braten vor dem Aufschneiden ca. 20 min. ruhen lassen. Aus dem Bratenfond lässt sich sehr gut eine Soße ziehen. Als Beilage empfehlen wir Salzkartoffeln, Reis Kaisergemüse oder Grünkohl.

Guten Appetit.

Ihre Fleischerei Kadach