

Produkt - Information

– Griechischer Zwiebelrostbraten –

Schweinenackenscheiben geschichtet, mit Zwiebeln belegt, mariniert

Zubereitungsempfehlung

Den Braten je nach Dicke 90 min im vorgeheizten Backofen anfangs bei 180° C Heißluft (ca. 15 min.), danach bei ca. 160 ° C Heißluft bis zu einer Kerntemperatur von 72° C garen.

Den Braten vor dem Aufschneiden ca. 20 min. ruhen lassen.

Aus dem Bratenfond lässt sich sehr gut eine Soße ziehen.

Als Beilagen empfehlen wir Folienkartoffeln, Tzatziki oder Krautsalat.

Wir wünschen gutes Gelingen!

Ihre Fleischerei Kadach