

Verpassen Sie nicht
das Geschmackserlebnis!



Adventbraten der Haubergsmetzger

Erst der herrliche Duft, dann die einfache Zubereitung
und zum Schluss das Erlebnis von bestem Fleischgenuß!

Absolut zartes und mageres Fleisch aus dem Schweinerücken,
toll verfeinert und geschmackvoll abgestimmt mit edlen
Adventgewürzen - dies alles zusammen ergibt den neuen
Adventbraten der Haubergsmetzger. Für nur **9,90** gibt es
den Braten fertig in der Alu-Backform mit Schmorgemüse.

Zubereitungstipp

Der leckere Adventbraten mit "Gelinggarantie": Sauber, bequem, einfach und sicher!
Eine Portion beinhaltet ca. 1 kg bestes Schweinefleisch, ideal für 4 Gäste.

Stellen Sie die Alu-Backform (ohne Deckel/ohne Folie) in den Backofen,
schütten Sie nun 1 Tasse kaltes Wasser hinzu und lassen den Braten bei Umluft 140°C
zwei Stunden (ohne Umluft 160°C zwei Stunden) - garen!

Anschließend geben Sie den Braten auf einen Teller und lassen ihn zugedeckt ruhen.
Schütten Sie den Bratensud durch ein Sieb in einen kleinen Kochtopf (oder gerne auch
mit dem Schmorgemüse zusammen), um nun eine leckere Soße daraus herzustellen!

Verfeinern Sie jetzt den Sud mit einem kleinen Becher süße Sahne, umrühren und dann
ganz kurz aufköcheln lassen. Das Fleisch in ca. fingerdicke 1 cm Scheiben schneiden und
zusammen mit der fertigen Soße servieren!



Dazu schmeckt besonders gut:
Rotkohl, Wirsing oder Rosenkohl und
Klöße, Spätzle oder Kartoffeln !

Guten Appetit wünschen Ihnen die fünf Haubergsmetzger ...

