

## **Kochanleitung für Glarner Netzbraten und Kern's Jägerbraten**

Der Glarner Netzbraten, wie auch der Jägerbraten sind zwei herrliche Brät-Spezialitäten aus bestem Kalbsbrät.

Der Jägerbraten, mit dem im würzigen Brät eingelegten Filetstück vom Schwein, wird ummantelt mit kräftigem Kräuterbratspeck, der Netzbraten mit einem dünnen Schweinsnetzli.

### **Zubereitung:**

Die Braten in einer Bratpfanne oder Kasserolle ringsum gut anbraten und aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne etwas Saucengemüse (Rüebli, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) klein geschnitten begeben und gut andünsten. Mit 1 EL Mehl gut bestäuben und mit ca. 1dl Rotwein ablöschen. 4 dl Bratensauce (z.B. „s'Wunder“, bei Ihrem Metzger erhältlich) auffüllen und den Braten wieder zugeben. Im Ofen bei 180°C oder auf dem Herd zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 50/70 min (500g/1100g) fertig braten.

### **Ab auf den Grill:**

Der Jägerbraten und der Netzbraten eignen sich hervorragend auf den Grill!! Er sollte auf kleinem bis mittlerem Feuer grilliert werden, am besten indirekt. So erhält der Braten eine knusprige Kruste und ist einfach und schnell zubereitet.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und vor allem „en Guätä!“

Familie Kern