

KERN

mehr als nur Fleisch



Kochanleitung für „KERN's Thymianbraten“

1 Thymianbraten:

Den Braten ohne anzubraten in eine kleine Gratinform in den auf 220°C vorgeheizten Backofen schieben.
20 min bei 220°C anbraten, anschließend 1 Stunde bei 150°C braten.

Herausnehmen und vor dem Anschneiden 10 min ruhen lassen.

Sauce für Thymianbraten:

½ Zwiebel

2dl saure Most oder Bier

1-2dl Bratensauce „sWunder“

1EL Bienenhonig

Geben Sie die fein gehackte Zwiebel von Anfang an in die Gratinform und löschen sie nach dem Anbraten mit dem „saure Most“ oder Bier ab.

Lassen Sie nun das Ganze, nach Zugabe der Bratensauce und des Honigs, für weitere 60min im Ofen ziehen. Nach dieser Zeit legen sie den Braten in eine vorgewärmte Fleischplatte und rühren die Sauce mit einem Schwingbesen kräftig auf. Schneiden Sie nun den Braten in feine Scheiben und legen ihn zurück auf die Fleischplatte. Geben Sie die Sauce über den aufgeschnittenen Braten.

Gutes Gelingen und „ ä Guätä“ wünscht Ihnen

Familie Kern