



BRASATO

Wasser in einer Pfanne aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen, geschlossener Beutel für ca. 10 Min. im heissen Wasser erwärmen.

Nun hat sich die Sauce gelöst, Beutel vorsichtig öffnen, das Fleisch auf ein Tranchierbrett legen, Sauce in einer Pfanne erwärmen und das Tranchierte Fleisch dazu geben. Alles zusammen 10 Minuten leicht kochen lassen. Abschmecken und evtl. einen Schluck Rahm oder Sauerrahm dazugeben.

Serviervorschlag: Frischer Kartoffelstock, frische Nudeln oder Risotto