



SONNTAGSBRATEN

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

Wasser abschütten, Beutel vorsichtig öffnen, Fleisch auf ein Tranchierbrett legen und in fingerbreite Tranchen schneiden und dann in eine Gratinform legen, Sauce darüber verteilen und für 20 Minuten im Backofen (Heissluft 150C) erwärmen und abschmecken.

Serviervorschlag: Frische Nudeln, Spätzli, Rosmarin-Kartoffeln