

Zubereitung -Krustenbraten natur od. gepöckelt-

1. Eine Fettwanne oder ein Backblech in die unterste Schiene Ihres Backofens schieben und mit 1 ltr. Wasser füllen.
2. Krustenbraten auf eine weitere Fettwanne (Backblech) mit der Schwartenseite nach oben legen und in die nächste freie Schiene schieben.
3. Backofen bei 150°C Umluft einschalten.
4. Die Backzeit beträgt ca. _____ Std. bei 150°C. oder Kerntemperatur von ca. 68°C
5. *je nach Geschmack
ca. 15 min. vor Ende der Backzeit, den Krustenbraten mit etwas Sherry oder Cointreau begießen. (Vorsicht, der Backofen ist heiß)*
6. Oberhitze des Backofens auf volle Temperatur bis Kruste des Bratens aufplatzt.
7. Nach der vorgegebenen Zeit den Krustenbraten aus dem Ofen nehmen und auf ein Fleischbrett legen. Zum Aufschneiden eignet sich am besten ein Elektromesser.
Die Scheiben bitte nicht dicker als 1 cm schneiden.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und viel Spaß.