

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Rostbraten in der Kochbox

Inhalt:

1 Rostbraten
Schmorzwiebeln
Spätzle
Sauerkraut
Lembergersauce



Zubereitung:

Den Rostbraten im Vakuumbbeutel ca. 20-25 Minuten in der Küche auf Raumtemperatur temperieren.

Den Beutel aufschneiden und den Rostbraten von den Kräutern befreien und in einer Pfanne bei mäßiger Hitze ca. 3 Minuten von beiden Seiten braten. Ihr Rostbraten ist dann medium gebraten. Wenn Sie Ihren Rostbraten lieber durch haben möchten am besten im Ofen bei 180°C 10 Minuten weiter garen. Ansonsten kurz vor Schluss die Schmorzwiebeln mit in die Pfanne geben und erhitzen. Die Schmorzwiebeln anschließend direkt auf dem Rostbraten drapieren.

Während der Rostbraten in der Pfanne brät, das Sauerkraut in einem Topf erhitzen, sollte das Sauerkraut etwas zu trocken werden einfach ein wenig Wasser hinzugeben. Die Spätzle mit ein wenig Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, nicht braten. Die Sauce ebenfalls in einem Topf erhitzen.

Anschließend alles akkurat auf einem Teller, Beilagen eventuell separat anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen.



Restaurant & Hotel Wilder Mann Restaurant
Inhaber: Andreas Högg
Karlst. 2-4
73433 Aalen - Wasseralfingen
www.wildermann-aalen.de

Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wilderman-aalen.de

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de