



Heidelberger Str. 1
64395 Brensbach
Telefon 0 61 61/4 38
Telefax 0 61 61/5 79
www.metzgerei-lutz.de
verkauf@metzgerei-lutz.de

Bratanleitung für Braten im Bratschlauch

Den Backofen auf 160° C (Heißluft 150° C) vorheizen und warten bis die Temperatur erreicht ist.

Anschließend mit einer Nadel ein Loch in die Mitte des Bratschlauchs stechen und den Braten mit dem Loch nach oben in den Backofen setzen, wobei der Rost ganz unten im Ofen sein sollte. Bei gleichbleibender Temperatur von 160° C (bzw. 150° C) braten.

Soll der Braten außen schön knusprig werden, den Bratschlauch ca. ½ Stunde vorher öffnen (Vorsicht: heißer Dampf), Bratflüssigkeit abschütten bzw. z. T. für Soße weiterverwenden und den Braten offen fertigaren.

Die Garzeit bitte individuell erfragen.

Als Richtwert gilt: 1 kg Rinderbraten ca. 2 Stunden / 1kg Schweinebraten ca. 1 ½ Stunden

Mit Kerntemperaturmesser: Rinderbraten ca. 80° C / Schweinebraten ca. 72° C