



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 Kasseler Rippenspeer

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 Bratschlauches stechen und mit dem Loch nach oben in den Backofen setzen.

Bei gleichbleibender Temperatur von 160° C (bzw. 150° C) braten.

Die Garzeit bitte individuell erfragen.

Als Richtwert gilt: 1 kg ca. 1 ¼ Stunden

Mit Kerntemperaturmesser: 58° C