

Kochanleitung für „Glarner Ofenbraten“

1 Kilo Ofenbraten
Streuwürze „Streumi“

Das Fleisch gut würzen, in eine mit Öl gut ausgepinselte Bratkasserole legen und im vorgeheizten Ofen bei 230°C unter öfterem Begiessen auf allen Seiten anbraten. Nach 30 Min. die Hitze auf 180°C zurückstellen.

2 grosse Zwiebeln
2 grosse Äpfel
1 Glas Weisswein
2dl Bratensaft

Beides fein schneiden und nach 1 Std. beigegeben, gut andämpfen und mit dem Wein ablöschen, dann den Bratensaft dazugeben. Zugedeckt eine weitere Stunde schmoren lassen. Vor dem aufschneiden im abgeschalteten Ofen 15 Min. ruhen lassen.

2 Essl. geröstete
Mandelsplitter

Nach Belieben über den aufgeschnittenen und mit Sauce über-gossenen Braten streuen.

Gutes Gelingen und „ä Guätä“ wünscht Ihnen

Familie Kern

