

Zubereitung Hunsrücker-Spießbraten

1. Backofen bei 160°C Umluft ca. 10 min. vorheizen.
2. Den Spießbraten aus der Folie entnehmen, auf eine Fettwanne(Backblech) legen und in die zweitunterste Schiene schieben.
3. Die Backzeit beträgt ca. _____ Std. bei 160°C.
4. Zur Verfeinerung ca. 20 min. vor dem Ende der Backzeit den Spießbraten mit etwas Cherry oder Cointreau begießen.
(Vorsicht, der Backofen ist heiß)
5. Nach der vorgegebenen Zeit den Spießbraten aus dem Ofen nehmen und in Alufolie und Zeitungspapier einpacken und ca. 20 min. ruhen lassen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und viel Spaß !

Holzbretter können bei uns gegen einen Pfand von EUR 50,-- ausgeliehen werden.