



Gartenmahlzeit Rezepte

04 Gartenmahlzeit-Festtagsbraten mit regionalen Kartoffeln, Balsamico-Zwiebeln und Apfel-Rotkohl

Zubereitung:

Rotkohl mit Apfel, Lorbeer und Wacholder ansetzen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen, bei Erreichen der Temperatur den Braten unaufgetaut in der Form auf der mittleren Schiene -für 35-40 Minuten backen.

Regionale Kartoffeln z.B. aus dem Hofladen in Liebertwolkwitz in Salzwasser kochen.

Zwiebeln in Ringe schneiden, mit Butter oder Margarine in einer Pfanne anschwitzen, Zucker oder Agavendicksaft hinzufügen, kurz karamellisieren lassen und mit Balsamico oder Rotwein ablöschen. Auf dem Braten drapieren und mit einer deftigen Soße servieren.

Guten Appetit!



Gartenmahlzeit