

kochrezepte » fleisch » im römertopf

Braten im Römertopf

- (zum Beispiel) Schweinsbraten von der Schulter oder ähnliches auf allen Seiten scharf anbraten , damit sich die Poren schliessen
- den 15 Minuten gewässerten Römertopf bereitstellen und den Braten reinlegen
- Zwiebel und Rüeblli dazulegen, eventuell Gewürznelken und Lorbeer dazugeben
- den Topf mit Bouillon auffüllen
- das ganze zugedeckt in den **kalten** Ofen schieben
- eine gute Stunde bei 180 (bei Umluft) oder 200 (bei Ober-Unterhitze) grad backen

dazu passen Kartoffelstock, Salat oder gekochtes Gemüse

EN GUETE

