

So gelingt der Sonntagsbraten

Vor der Zubereitung eines richtig schönen Sonntagsbratens hat so manch einer Respekt. Denn dieser soll natürlich perfekt gelingen, wenn die ganze Familie, Freunde oder andere liebe Gäste ein wunderbares Festessen erwarten. Den Koch plagt die Frage: Wird der Braten auch schön zart und saftig? Dabei kann die Zubereitung eines Bratens wunderbar einfach sein – man muss nur wissen, wie. Mit den richtigen Haushaltstipps kann eigentlich gar nichts schiefgehen.



Der Toppits® Top Tipp

Sie sind eine Offenbarung für jeden Koch: Mit den praktischen Toppits® Bratbeuteln kann jeder im Handumdrehen einen tollen Braten zubereiten. Und die Anwendung ist kinderleicht.

Das geht so:

- Bratbeutel weit öffnen, damit viel Luft mit eingepackt wird
- Vorbereiteten Braten in den Bratbeutel geben
- Die Beutelenden fest zusammendrehen und mit den Verschlussstreifen verknoten
- Nach oben stehende Ecke des Beutels abschneiden
- Beutel nach dem Garen vorsichtig (heißer Dampf!) oben aufschneiden
- Soll der Braten eine Kruste haben, Beutel 10 Minuten vor Brat-Ende aufschneiden.

Die einzelnen Schritte können Sie sich auch als Video unter www.youtube.com/toppits anschauen.

So gelingt der Sonntagsbraten

Wussten Sie schon ...

... dass das Fleisch durch den Bratbeutel schön saftig bleibt und alle Aromen von der Füllung besonders intensiv aufnimmt? Und nach dem Essen spart man noch Zeit, weil man sich nicht mit eingebrannten Bratenresten im Topf herumärgern muss.

Rezept für Gefüllter Braten Mediterran (für 4 Personen)

- 800 g magerer Lummerbraten (Kotelettstück, ohne Knochen)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 100 g getrocknete Tomaten
- 100 g Ziegenkäse
- 80 g Oliven (ohne Stein)
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g kleine Kapern
- 1 Toppits® Bratbeutel
- 100 ml Brühe
- 2 cl Sherry

Ofen auf 200 Grad vorheizen, Backblech vorher rausnehmen – es muss kalt sein, wenn man den Bratbeutel drauflegt. Braten trockentupfen, eine Tasche hineinschneiden, von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten in kleine Würfel schneiden, Ziegenkäse würfeln, Oliven in Scheiben schneiden. Knoblauch zerdrücken, mit Tomaten, Käse, Oliven und Kapern vermischen, in den Braten füllen, dann mit kleinen Holzspießen verschließen. Braten in den Bratbeutel geben, Brühe und Sherry dazu. Auf das kalte Backblech legen, wie auf der Packung beschrieben eine Ecke des Bratbeutels abschneiden und 50-60 Minuten im Ofen garen.

Möchten Sie noch mehr über die Produktwelt von Toppits® erfahren? Dann klicken Sie auf www.toppits.de. Hier finden Sie auch viele köstliche Rezeptideen für jeden Anlass.