

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

## Glasierter Schweinebraten

Pro Person ca. 250g Schweinsbrust, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel

Das Fleisch vor dem Braten mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel gut würzen.

In einem viereckigem Geschirr in den Multidampfgarer geben und je nach Größe des Stückes ca. 1 Stunde mit Vitaldampf vorgaren, dann die Schwarte dünn einschneiden und anschließend mit Feuchtgaren niedrig bei 200 Grad garen. Abschließend mit Grill oder Grill mit Umluft bei ca. 220° bräunen (die Haut groß machen), dabei manchmal mit dem beim Dämpfen entstandenen Natursaft übergießen, dadurch entsteht eine glänzende Bräunung und ein braunes Safterl. Diese Bräunung dauert ungefähr 20 Minuten.

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN .at

Prager Straße 3-5 / Top 6  
Parkdeck Öhlknechtshof - gegenüber Lidl  
3580 Horn

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)  
Tel: 0660/615 0 815

OJS Möbelhandel GmbH



**RIESIGE AUSWAHL ZUM KLEINEN PREIS**