



## WINTERBRATEN Vom Kamm, Hüfte In der Bratfolie

08BR018

Tel.: 07150/942-60  
Fax.: 07150/942-893  
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

### Fleischwürzung

Leitsätze Nr. 2.510.1

### **Material:**

1.000 g Schweinenacken  
oder  
1.000 g Schweinehüfte, ohne Schwarte

### **Würzung, Wertstoffe pro kg Fleisch:**

15 g	BRATWÜRZ S oG + oA	Art.Nr. 0857 0
100 g	ELDORADO® Gewürzsauce Wien oG + oA	Art.Nr. 4872 1

### **Herstellung:**

Schweinenacken oder -hüfte mit BRATWÜRZ S oG + oA würzen und ELDORADO® Gewürzsauce Wien oG + oA rundum auftragen.

Fleisch mit Sauce auf die Garfolie legen, verschließen und vor dem Garen kurz stippen, damit der Dampf entweichen kann.

### **Zubereitungsempfehlung:**

Im Vorgeheizten Backofen bei ca. 150° C, gut eine Stunde garen und 5-10 Minuten ziehen lassen, Kerntemperatur 78-80°C.