



Nimm dies - statt das!

Nimm, was die
Region
dir bietet!



DEINE EINKAUFLISTE

1 kg Rinderbraten
4 Streifen durch-
wachsener Speck
2 Möhren
2 Zwiebeln

12. Dein regionaler Ofen-Rinderbraten!

Fleisch salzen und von allen
Seiten anbraten. Mit Senf
bestreichen und mit durch-
wachsenem Speck belegen.
Möhrenstücke, Zwiebelviertel
und Brühe zugeben.

Im Bräter bei 220 °C etwa
120 min garen.

Rezept hier



Hier gibt es mehr
TOTAL LOKAL: landservice.de