



Christians

Geflügel · Erdbeeren & Spargel · Hofladen



Holzhacker-Pfanne



Shutterstock White 78

Zutaten: (4 Personen):

Lauch und Zwiebeln

ca. 1 kg Putengulasch Oberkeule

Salz, Pfeffer, Knoblauch

nach Geschmack etwas Cognac

Zubereitung:

Zwiebeln und Lauch in Ringe schneiden und in einer Pfanne anschwitzen. Putengulasch von der Oberkeule mit Salz, Pfeffer, Knoblauch würzen und bei mäßiger Hitze von allen Seiten 15 bis 20 Min. braten lassen. Anschließend mit etwas Cognac ablöschen. Mit Bauernbrot und Salat servieren.

Extra-Tipp - So bleibt Fleisch zart und saftig:

Immer erst kurz vor dem Garen salzen, sonst verliert es Fleischsaft und wird trocken. Fleisch nie auf höchster Stufe braten. Mittlere Temperaturen und lange Garzeiten bekommen dem zarten Fleisch besser als große Hitze. Deshalb immer langsam und bei niedrigen Temperaturen braten.

Wichtig ist es, die Garzeiten einzuhalten. Für Schnitzel reichen zwei Minuten je Seite. Geschnetzeltes / Gyros braucht vier bis fünf Minuten. Für eine Oberkeule von 1 kg werden 80 Minuten Garzeit benötigt.

Inh. Christian & Daniela Hoch · Mellrichstädter Str. 41 · 97638 Mellrichstadt/Eußenhausen

☎ 09776 13 06 oder 09776 97 85

📷 📱 www.christians-erdbeerhof.de