

Fleischerei Höller gibt Tipps: so gelingt der allerbeste Osterbraten

Fleischerei Höller gibt Tipps: so gelingt der allerbeste Osterbraten. Ein Schweinskarre mit Bärlauch und Schafskäse gefüllt wird so zur österlichen Köstlichkeit.



So schön gebunden und gefüllt sieht der Osterbraten vor dem Braten aus. © Höller

Fleischer Höller aus Zøbern empfiehlt Osterbraten

In Zøbern, inmitten der Buckligen Welt, sorgen Magdalena und Karl Höller für beste Fleisch- und Wurstwaren.

In dieser einzigartigen Landschaft bieten sie hochqualitative, saisonale und regionale Fleischwaren an.

Und genau aus regionalem Frischfleisch vom Schwein wird der beste Osterbraten weit und breit gefertigt.

Hier verraten uns die Høller¶s ihr Rezept f¶r den festlichen Osterschmaus:

Schweinsbraten mit Faschiertem & Schafskæse-Bærlauch-F¶llung

Zutaten:

Ein sch¶nes Schweinskarree, (am besten beim Fleischer gleich zu einer Platte aufgeschnitten)

gemischtes Faschiertes vom Schwein & Rind

Bærlauch

Schafskæse

Salz

Pfeffer

Oregano

Zubereitung:

Das Karree gut mit Salz, Pfeffer und Oregano w¶rzen, mit dem blanchierten Bærlauch auslegen, Faschiertes auftragen und hierauf den Schafkæse geben. Anschlieãend den Braten einrollen und mit Zwirn binden. Das Fleischst¶ck auf der Herdplatte von beiden Seiten scharf anbraten und im Backofen fertig braten. Den Braten dabei ¶fter mit dem entstanden Saft ¶bergieãen. Dazu passt ein mediterranes Gempse oder ein frischer Erdæpfel-Vogerlsalat.

Wir w¶nschen einen Guten Appetit!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at