



## WIENER RAHMBRATEN AUS DEM OFENMEISTER

Heute ist beim einkaufen dieser Schweinebraten (1kg) in meinen Einkaufswagen gewandert. Der Braten war eingelegt in einer Sauce/Marinade und obendrauf lag ein in Scheiben geschnittener einsamer Pilz. Ich wusste, weder die Sauce noch die Pilze sind ausreichend und so war klar ich brauche noch eine Schale frische Champignons und Sahne.

### ZUTATEN

- ca. 1 kg Schweinebraten
- 500 g Champignons
- 250 ml Sahne
- weitere Gewürze nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

- Schweinebraten in den Ofenmeister legen
- Champignons vierteln und um den Braten herum verteilen.
- Sahne mit Salz, Pfeffer und Gewürzen Ihrer Wahl abschmecken und in den Ofenmeister gießen.
- Im vorgeheizten Backofen MIT Deckel bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 1,5 Stunde schmoren lassen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [wenner.shop-pamperedchef.de](https://wenner.shop-pamperedchef.de)

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: [selfmademan84.de](https://selfmademan84.de)