

TASTE
explorer

AUSGABE 25/2023

Lecker-Braten

FOOD AND COOK MAGAZINE



**31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE**



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 09. Oktober 2023

der nächste **TASTE EXPLORER**

erscheint am 14. Oktober 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer
Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)
Geschäftsführer: Sabine Elsässer
Redaktion: Christine Arnoldt

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim
Registergericht: Amtsgericht Mannheim
Registernummer: HRB 726461
Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228
E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlages wider.

Ausgabe 25/2023

FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Köchenkünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



The
ALL IN MEDIA & PUBLISHING
**PUBLISHER
GANG**

FOLLOW US [/thepublishergang](https://thepublishergang)





Putenbraten mit Preiselbeersauce und Rotkohl

Zubereitungszeit: ca. 180 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Putenbraten
- 200 g Preiselbeerkompott
- 500 g Rotkohl
- 300 g Kartoffelklöße
- 4 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 200 ml Rotwein
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Putenbraten gründlich waschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer, den Gewürznelken und der Zimtstange würzen. Den Braten in einen Bräter legen.
2. Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Den Putenbraten im vorgeheizten Ofen etwa 1,5 bis 2 Stunden braten, bis er goldbraun und durchgegart ist. Gelegentlich mit dem Bratensaft übergießen.
3. Während der Braten im Ofen ist, den Rotkohl vorbereiten. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und in einem großen Topf mit Rotwein, Salz und Pfeffer vermengen. Bei niedriger Hitze etwa 1 Stunde schmoren lassen, bis er weich ist. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.
4. Die Kartoffelklöße gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.
5. Den fertigen Putenbraten aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit Rotkohl, Kartoffelklößen und reichlich Preiselbeerkompott servieren.

Guten Appetit!



Zitronen-Kräuter-Hähnchenbraten

Zubereitungszeit: ca. 150 Minuten (inklusive Marinierzeit) - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Hähnchenbraten
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- Frische Kräuter (Rosmarin und Thymian nach Belieben)
- 500 g Butternusskürbiswürfel
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- 2 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Hähnchenbraten gründlich waschen und trocken tupfen. Legen Sie ihn in eine große Schüssel.

2. Die Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Zitronenschale, den Zitronensaft und die frischen Kräuter (Rosmarin und Thymian) in die Schüssel mit dem Hähnchenbraten geben. Gut vermengen, sodass das Hähnchen gleichmäßig mariniert ist. Lassen Sie es mindestens 30 Minuten lang marinieren, idealerweise aber für 2 Stunden im Kühlschrank.

3. Während das Hähnchen mariniert, den Ofen auf 180°C vorheizen.

4. Den marinierten Hähnchenbraten auf ein Backblech legen und etwa 1 Stunde im vorgeheizten Ofen braten, oder bis das Hähnchen goldbraun und durchgegart ist. Gelegentlich mit der Marinade bestreichen, um es saftig zu halten.

5. In der Zwischenzeit den Butternusskürbis vorbereiten. Die Kürbiswürfel auf ein separates Backblech legen, mit gehacktem Knoblauch bestreuen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Alles gut vermengen und den Kürbis 30-40 Minuten im Ofen rösten, bis er zart und leicht gebräunt ist.

6. Das gebratene Hähnchen aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen, bevor Sie es in Scheiben schneiden.

7. Servieren Sie das saftige Zitronen-Kräuter-Hähnchen zusammen mit dem knusprigen Butternusskürbis als Beilage. Garnieren Sie nach Belieben mit zusätzlichen frischen Kräutern und Zitronenscheiben.

Guten Appetit!



Nussbraten mit Cranberry-Orangen-Glasur

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 300 g gemischte Nüsse (Walnüsse, Mandeln, Cashewnüsse)
- 200 g Karotten, fein gerieben
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 100 g Haferflocken
- 100 g getrocknete Cranberrys
- 200 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden und leicht einfetten.

2. Die gemischten Nüsse in eine Küchenmaschine geben und grob zerkleinern, bis sie die Konsistenz von grobem Mehl haben.

3. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch darin anbraten, bis sie weich sind.

4. Die geriebenen Karotten hinzufügen und für weitere 5 Minuten braten, bis sie weich sind.

5. Die gemahlene Nüsse, Haferflocken, getrockneten Cranberrys, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben. Gut vermengen und 2-3 Minuten braten, bis die Mischung duftet und leicht gebräunt ist.

6. Den frisch gepressten Orangensaft hinzufügen und die Mischung gut umrühren. Lassen Sie sie 2-3

Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit weitgehend aufgenommen wurde.

7. Die Nussmischung in die vorbereitete Kastenform geben und leicht festdrücken.

8. Den Nussbraten 30-35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis er fest ist und eine goldbraune Kruste hat.

9. Während der Nussbraten im Ofen ist, können Sie die Cranberry-Orangen-Glasur zubereiten. Dazu den Orangensaft in einem kleinen Topf erhitzen und die Cranberrys hinzufügen. Die Mischung köcheln lassen, bis die Cranberrys aufplatzen und die Sauce eindickt.

10. Den gebackenen Nussbraten aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen.

11. Den Nussbraten in Scheiben schneiden und mit der Cranberry-Orangen-Glasur servieren.

Guten Appetit!



Räucherlachs-Braten

Zubereitungszeit: ca. 45-50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Lachsfilet
- 100 g Honig
- 2 Esslöffel Senf
- 1 Tasse Räucherholz-Chips (für den Grill oder Räucherofen)
- 500 g grüner Spargel, holzige Enden entfernt
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zitronenbutter-Soße:

- 100 g Butter
- Saft von 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Räucherholz-Chips in Wasser einweichen und etwa 30 Minuten lang ziehen lassen. Anschließend abtropfen lassen.

2. Den Grill oder Räucherofen auf mittlere Hitze vorheizen. Wenn Sie einen Grill verwenden, platzieren Sie die Räucherholz-Chips direkt auf die glühenden Kohlen oder in eine Räucherbox.

3. In einer kleinen Schüssel den Honig und den Senf vermengen, um die Honig-Senf-Glasur herzustellen.

4. Das Lachsfilet auf ein Grillrost oder einen Räucherrost legen und großzügig mit der Honig-Senf-Glasur bestreichen.

5. Den Lachs auf dem Grill oder im Räucherofen platzieren und die Räucherholz-Chips darüber streuen. Den Lachs etwa 20-25 Minuten räuchern oder grillen, bis er durchgegart und leicht geräuchert ist. Den Lachs zwischendurch mit der restlichen Glasur bestreichen.

6. Während der Lachs räuchert, können Sie den Spargel vorbereiten. Erhitzen Sie eine Pfanne bei mittlerer Hitze und braten Sie den Spargel in etwas Olivenöl an, bis er knusprig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Für die Zitronenbutter-Soße die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und den Zitronensaft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Den gegrillten Lachs in Scheiben schneiden und mit den gebratenen Spargelstangen auf Serviertellern anrichten. Mit Zitronenscheiben garnieren.

9. Die Zitronenbutter-Soße über den Lachs und den Spargel träufeln.

Guten Appetit!



Linsenbraten mit Tomaten-Chutney

Zubereitungszeit: ca. 60-70 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 300 g rote Linsen
- 2 Tomaten, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- 200 ml Rotwein
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 4 Tomaten, gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Rotweinessig
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 500 g frischer Grünkohl, gewaschen und gehackt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Für den Linsenbraten:

1. Die roten Linsen gründlich abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel und den gehackten Knoblauch anbraten, bis sie weich sind.
3. Die Tomatenwürfel hinzufügen und weitere 5 Minuten braten, bis sie weich sind.
4. Die roten Linsen, Kreuzkümmel und Paprikapulver in den Topf geben und gut vermengen.
5. Den Rotwein hinzufügen und die Hitze reduzieren. Die Linsen etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind und die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Tomaten-Chutney:

1. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel und Knoblauch anbraten, bis sie weich sind.
2. Die gewürfelten Tomaten, Rotweinessig und braunen Zucker hinzufügen. Alles etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Grünkohl:

1. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel und Knoblauch anbraten, bis sie weich sind.
2. Den gehackten Grünkohl hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren braten, bis er weich und leicht knusprig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

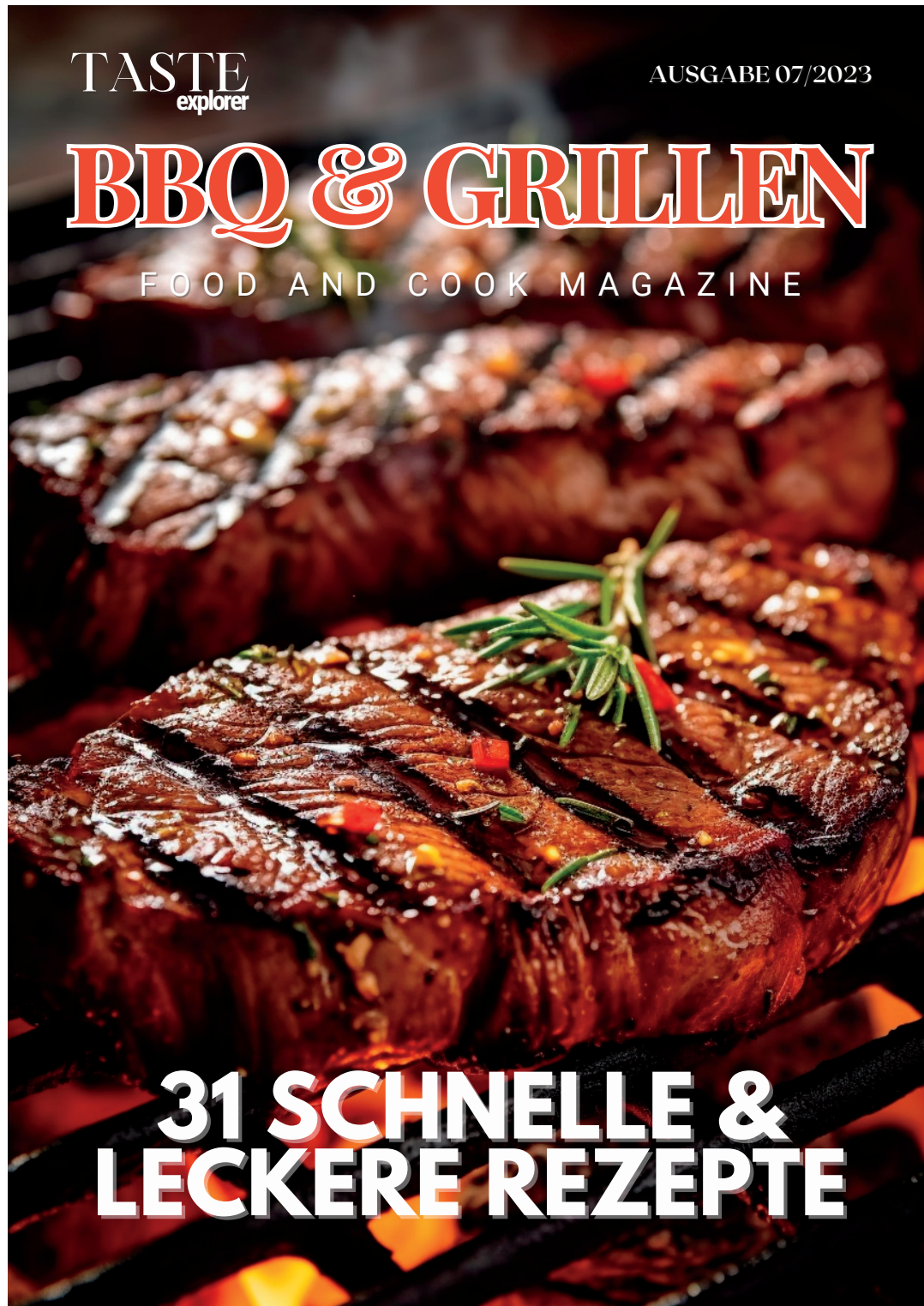
Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNSERE
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



Link ready : <https://bit.ly/tasteexplorer>

ERE ZEPTIDEEN?



Link ready : <https://bit.ly/tasteexplorer>



Goldener Honig-Ingwer-Gemüsebraten

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Gemüsebraten (z.B. Blumenkohl, Karotten, Brokkoli)
- 100 g Honig
- 2 Teelöffel frischer Ingwer, gerieben
- 50 g Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Gemüsebraten vorbereiten, indem Sie das Gemüse Ihrer Wahl (Blumenkohl, Karotten, Brokkoli oder eine Kombination) in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Das Gemüse in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Den frischen Ingwer hinzufügen und etwa 2 Minuten anbraten, bis er duftet.
5. Den Honig zur Ingwer-Butter-Mischung geben und alles gut vermengen. Lassen Sie die Mischung für weitere 2-3 Minuten köcheln, bis sie leicht eingedickt ist.
6. Das gebratene Gemüse in eine große Auflaufform oder Bratform geben.
7. Die Honig-Ingwer-Glasur gleichmäßig über das Gemüse gießen und sicherstellen, dass es gut bedeckt ist.
8. Die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen stellen und das Gemüse etwa 45 Minuten lang garen, wobei Sie es alle 15 Minuten mit der Glasur bestreichen, um einen glänzenden, goldenen Glanz zu erzielen.
9. Den Gemüsebraten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann servieren.

Guten Appetit!



Kokos-Ananas-Baiser-Braten mit Passionsfruchtsoße

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g frische Ananasstücke
- 100 g Kokosraspeln
- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 4 Passionsfrüchte

Zubereitung:

1. Die Ananasstücke gleichmäßig in einer Bratform verteilen und großzügig mit den Kokosraspeln bestreuen.
2. In einer großen Schüssel das Eiweiß steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker hinzufügen, bis ein glänzendes, festes Baiser entsteht. Den Vanilleextrakt behutsam unterheben.
3. Das Baiser gleichmäßig über die Ananas und Kokosraspeln in der Bratform verteilen. Achten Sie darauf, dass es schön geschichtet ist.
4. Den Baiser-Braten in einem auf 160°C vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist.
5. In der Zwischenzeit die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch auslöffeln.
6. Den fertig gebackenen Braten aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann großzügig mit dem frischen Passionsfruchtfleisch garnieren.
7. Heiß oder bei Raumtemperatur servieren und den exotischen Geschmack dieses köstlichen Bratens genießen.

Guten Appetit!



Eleganter Wachtelbraten in Rotweinsoße

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Wachtelbraten
- 500 ml Rotwein
- 4 Schalotten, grob gehackt
- 4 Zweige frischer Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Wachtelbraten gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer großzügig würzen.
3. In einer großen, ofenfesten Pfanne oder Bratform die grob gehackten Schalotten und frischen Thymianzweige verteilen.
4. Die gewürzten Wachtelbraten auf die Schalotten und Thymian legen.
5. Den Rotwein gleichmäßig über die Wachtelbraten gießen, bis sie zu etwa zwei Dritteln bedeckt sind.
6. Die Pfanne oder Bratform abdecken oder mit Aluminiumfolie abdecken.
7. Die Wachtelbraten im vorgeheizten Ofen etwa 30-35 Minuten braten. Während des Bratens gelegentlich mit der Rotweinsoße übergießen.
8. Nach der Garzeit die Wachtelbraten aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.
9. Die Rotweinsoße durch ein Sieb passieren, um Schalotten und Thymian zu entfernen und die Soße zu glätten.
10. Die Wachtelbraten auf Serviertellern anrichten und mit der gesiebten Rotweinsoße beträufeln.

Guten Appetit!



Herbstlicher Pilz-Braten

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g gemischte Pilze (Champignons, Shiitake, etc.), gehackt
- 200 g Haferflocken
- 100 g gehackte Nüsse (z.B. Mandeln oder Cashews)
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Sojasauce
- Gewürze nach Geschmack (Salz, Pfeffer, Thymian)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. In einer großen Pfanne die gehackten Pilze, Haferflocken, gehackte Nüsse, gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch bei mittlerer Hitze anbraten.
3. Die Mischung mit Sojasauce und den gewünschten Gewürzen (zum Beispiel Salz, Pfeffer und Thymian) abschmecken und gut vermengen. Die Pilze sollten weich sein und die Haferflocken leicht geröstet.
4. Eine Bratenform leicht einfetten und die Pilz-Haferflocken-Mischung gleichmäßig in die Form geben. Drücken Sie sie fest, um einen kompakten Braten zu formen.
5. Den Pilz-Braten im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen, bis er eine goldene Kruste entwickelt hat und fest ist.
6. Den herbstlichen Pilz-Braten aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, bevor Sie ihn in Scheiben schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Schweinebraten mit Apfel-Kirsch-Chutney

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten + Ruhezeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Schweinebraten
- Apfel-Kirsch-Chutney
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Schweinebraten gründlich mit Salz und Pfeffer würzen. Sie können je nach Geschmack auch weitere Gewürze und Kräuter hinzufügen.
3. Den gewürzten Schweinebraten in eine große Bratform geben.
4. Den Braten im vorgeheizten Ofen etwa 2 Stunden lang garen. Während des Bratens gelegentlich mit Bratensaft übergießen, um ihn saftig zu halten.
5. Nach 2 Stunden den Schweinebraten aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, damit sich die Säfte setzen.
6. Den Ofengebackenen Schweinebraten in Scheiben schneiden und großzügig mit dem köstlichen Apfel-Kirsch-Chutney servieren.

Guten Appetit!

MS UBL - 6
RGS PX - 07.06
Fertigstellung
05.14

AC 380 V

THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends



www.thetraveller.vip



Karamellisierter Birnen-Nuss-Braten

Zubereitungszeit: ca. 150 Minuten + Ruhezeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Rinderbraten
- 4 Birnen, geschält und in Spalten geschnitten
- 150 g gemischte Nüsse
- 200 g brauner Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Rinderbraten großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die geschälten Birnenspalten und gemischten Nüsse gleichmäßig um den Rinderbraten in einer großen Bratform anordnen.
4. Den braunen Zucker über die Birnen, Nüsse und den Rinderbraten streuen.
5. Die Bratform in den vorgeheizten Ofen geben und den Braten etwa 2,5 Stunden lang garen. Während des Bratens gelegentlich mit dem entstehenden Karamellsaft übergießen, um den Braten saftig und aromatisch zu halten.
6. Nach 2,5 Stunden den karamellisierten Birnen-Nuss-Braten aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.
7. Den Braten in Scheiben schneiden und die karamellisierten Birnen und Nüsse darüber verteilen.
8. Servieren Sie diesen köstlichen Braten als Hauptgericht für Ihre Gäste und lassen Sie sich von der Kombination aus herzhaftem Fleisch und süßen Birnen und Nüssen verzaubern.

Guten Appetit!



Apfel-Zimt-Brotbraten mit Vanillesoße

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Apfel-Zimt-Brot (gewürfelt)
- 4 Äpfel, geschält und gewürfelt
- 100 g Zucker
- 2 Teelöffel Zimt
- 4 Eier
- 500 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Das gewürfelte Apfel-Zimt-Brot und die gewürfelten Äpfel in einer Bratform schichten.
3. In einer kleinen Schüssel den Zucker und den Zimt vermengen und gleichmäßig über das Brot und die Äpfel streuen.
4. In einer großen Schüssel die Eier, Milch, Sahne und den Vanilleextrakt verquirlen, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.
5. Die Eiermischung vorsichtig über das Brot und die Äpfel in der Bratform gießen. Drücken Sie das Brot leicht an, um sicherzustellen, dass es gut durchtränkt ist.
6. Die Bratform in den vorgeheizten Ofen geben und den Braten etwa 30-35 Minuten backen, bis er goldbraun und fest ist.
7. Den Braten aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
8. Warme Vanillesoße über den Braten gießen und in Scheiben schneiden.
9. Servieren Sie diesen köstlichen Apfel-Zimt-Brotbraten als Hauptgericht oder Dessert und genießen Sie die Aromen des Herbstes.

Guten Appetit!



Vegetarischer Rosenkohl-Kartoffel-Braten

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g Rosenkohl, halbiert
- 800 g Kartoffeln, gewaschen und gewürfelt
- 200 g geriebener Gruyère-Käse
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. In einer großen Schüssel den Rosenkohl, die gewürfelten Kartoffeln, gehackten Knoblauch und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Mischung auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen etwa 30-35 Minuten backen, bis der Rosenkohl und die Kartoffeln goldbraun und knusprig sind.
4. Den Braten aus dem Ofen nehmen, mit geriebenem Gruyère-Käse bestreuen und für weitere 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.
5. Heiß servieren und den köstlichen vegetarischen Rosenkohl-Kartoffel-Braten genießen.

Guten Appetit!



Schneller Entenbraten mit Kirschsoße

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Entenbraten
- 500 ml Kirschsoße
- 2 Sternanis
- Schale von 1 Orange
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Entenbraten gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Die Haut des Entenbratens mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, um überschüssiges Fett abzulassen.
4. Den Entenbraten innen und außen mit Salz, Pfeffer, Sternanis und der geriebenen Schale einer Orange würzen. Stellen Sie sicher, dass die Gewürze gut in die Haut einmassiert werden.
5. Den gewürzten Entenbraten in eine Bratform legen und für etwa 50-55 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.
6. Während des Bratens den Braten gelegentlich mit dem austretenden Fett übergießen, um die Haut knusprig zu machen.
7. Nach der Garzeit den Entenbraten aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.
8. In der Zwischenzeit die Kirschsoße in einem Topf erwärmen.
9. Den Entenbraten in Scheiben schneiden und mit der warmen Kirschsoße servieren.

Guten Appetit!



Schneller Welsbraten mit Zitronen-Kräuter-Kruste

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Welsbraten
- Zitronen-Kräuter-Kruste
- 4 EL Olivenöl
- Frische Thymianzweige
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Den Welsbraten gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Die Zitronen-Kräuter-Kruste gleichmäßig auf dem Welsbraten verteilen. Drücken Sie die Kruste leicht an, damit sie haften bleibt.
4. Den gewürzten Welsbraten in eine Bratform legen und mit Olivenöl beträufeln.
5. Frische Thymianzweige über den Braten streuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Braten in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 25-30 Minuten lang braten, bis er goldbraun und durchgegart ist.
7. Den Welsbraten aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.
8. Den Welsbraten in Scheiben schneiden und mit den aromatischen Kräutern und der Zitronen-Kruste servieren.

Guten Appetit!



Feigen-Portwein-Hirschbraten

Zubereitungszeit: ca. 180 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hirschbraten
- 200 g frische Feigen, halbiert
- 200 ml Portwein
- 100 g brauner Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
2. Den Hirschbraten gründlich mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer kleinen Schüssel den Portwein und den braunen Zucker vermengen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dies ist Ihre Portwein-Zuckermischung.
4. Den gewürzten Hirschbraten in eine Bratform legen.
5. Gießen Sie die Portwein-Zuckermischung gleichmäßig über den Hirschbraten.
6. Die Bratform abdecken und den Hirschbraten für etwa 2,5 Stunden im vorgeheizten Ofen schmoren lassen.
7. Nach 2,5 Stunden die abgedeckte Bratform aus dem Ofen nehmen, die halbierten frischen Feigen hinzufügen und alles zurück in den Ofen stellen.
8. Den Hirschbraten mit den Feigen für weitere 30 Minuten backen, bis das Fleisch zart und saftig ist und die Feigen weich geworden sind.
9. Den Hirschbraten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann in Scheiben schneiden.
10. Servieren Sie den Hirschbraten mit der köstlichen Portweinsoße und den geschmorten Feigen als beeindruckendes Hauptgericht.

Guten Appetit!



Kürbis-Quinoa-Braten

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Kürbiswürfel
- 200 g Quinoa
- 100 g gehackte Walnüsse
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL gemahlener Leinsamen + 6 EL Wasser (als Ei-Ersatz)
- Gewürze nach Geschmack (Salz, Pfeffer, Paprika)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Kürbiswürfel auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten lang rösten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Herausnehmen und beiseite stellen.
3. Während der Kürbis röstet, den Quinoa nach den Anweisungen auf der Verpackung kochen, bis er gar ist. Beiseite stellen.
4. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch darin anbraten, bis sie weich und duftend sind.
5. In einer kleinen Schüssel den gemahlenden Leinsamen mit 6 EL Wasser vermengen und etwa 5 Minuten quellen lassen, bis sich eine gelartige Konsistenz bildet. Dies dient als Ei-Ersatz.
6. In einer großen Schüssel den gerösteten Kürbis, gekochten Quinoa, gehackte Walnüsse, angebratene Zwiebeln und Knoblauch sowie den Leinsamen-Ei-Ersatz vermengen.
7. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack würzen.
8. Eine Bratenform einfetten und die Quinoa-Kürbis-Mischung gleichmäßig hineingeben. Die Oberfläche glatt streichen.
9. Den Kürbis-Quinoa-Braten für etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis er fest und leicht gebräunt ist.
10. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
11. Servieren Sie den gebackenen Kürbis-Quinoa-Braten als köstliche vegane Hauptmahlzeit für herbstliche Festlichkeiten.

Guten Appetit!



Rebhuhnbraten mit Pflaumen und Lavendel

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Rebhuhnbraten
- 200 g entsteinte Pflaumen
- 4 Zweige frischer Lavendel
- 100 ml Rotwein
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170°C vorheizen.
2. Den Rebhuhnbraten gründlich mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die entsteinten Pflaumen gleichmäßig um den Rebhuhnbraten verteilen.
4. Die frischen Lavendelzweige über den Braten legen.
5. Den Rebhuhnbraten mit dem Rotwein beträufeln.
6. Die Bratform abdecken und den Rebhuhnbraten für etwa 1,5 Stunden im vorgeheizten Ofen schmoren lassen.
7. Nach der Garzeit den Rebhuhnbraten aus dem Ofen nehmen, den Lavendel entfernen und kurz ruhen lassen.
8. Den Rebhuhn Braten in Scheiben schneiden und zusammen mit den geschmorten Pflaumen servieren.

Guten Appetit!



Karotten-Kartoffel-Braten

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Karotten, gewürfelt
- 400 g Kartoffeln, gewürfelt
- 200 g Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 ml Gemüsebrühe
- Gewürze nach Geschmack (Salz, Pfeffer, Rosmarin)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die gewürfelten Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln und gehackten Knoblauch in einer Bratenform vermengen.
3. Die Gemüsebrühe gleichmäßig über das Gemüse gießen.
4. Das Gemüse großzügig mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
5. Die Bratenform mit Aluminiumfolie abdecken und in den vorgeheizten Ofen stellen.
6. Das Gemüse etwa 40-45 Minuten backen, bis es weich und leicht gebräunt ist.
7. Die Aluminiumfolie entfernen und das Gemüse für weitere 10-15 Minuten im Ofen braten, bis es goldbraun und knusprig ist.
8. Den herbstlichen Karotten-Kartoffel-Braten aus dem Ofen nehmen und servieren.

Guten Appetit!



Rotkohlrouladen mit Quinoa-Füllung

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 große Rotkohlblätter
- 200 g Quinoa
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 g gehackte Walnüsse
- Gewürze nach Geschmack (Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel)

Zubereitung:

1. Die Rotkohlblätter in kochendem Wasser blanchieren, bis sie weich sind. Anschließend abtropfen lassen und abkühlen lassen.

2. Während die Rotkohlblätter abkühlen, den Quinoa nach den Anweisungen auf der Verpackung kochen, bis er gar ist.

3. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch darin anbraten, bis sie weich und duftend sind.

4. Die gekochten Quinoa in eine große Schüssel geben und die angebratene Zwiebel-Knoblauch-Mischung sowie die gehackten Walnüsse hinzufügen. Alles gut vermengen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

5. Die abgekühlten Rotkohlblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten.

Jedes Blatt mit einer großzügigen Portion der Quinoa-Walnuss-Füllung füllen und vorsichtig aufrollen.

6. Die Rotkohlrouladen in eine Bratenform legen.

7. Die Bratenform mit Aluminiumfolie abdecken und die Rotkohlrouladen bei 180°C etwa 20 Minuten lang backen, bis sie heiß und gut durchgewärmt sind.

8. Die Rotkohlrouladen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und auf Serviertellern anrichten.

9. Servieren Sie diese veganen Rotkohlrouladen als festliche Hauptmahlzeit, die selbst Nicht-Veganer begeistern wird.

Guten Appetit!



Schokoladen-Nuss-Brownie-Braten mit Karamellsoße

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g dunkle Schokolade
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 100 g gemischte Nüsse (Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse)
- 150 g Karamellsoße

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die dunkle Schokolade und die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen, bis eine glatte Mischung entsteht. Dann beiseite stellen und abkühlen lassen.
3. In einer großen Schüssel den Zucker und die Eier schaumig schlagen.
4. Die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung zur Eier-Zucker-Mischung geben und gut verrühren.
5. Das Mehl hinzufügen und vorsichtig unterheben, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
6. Die gemischten Nüsse grob hacken und in den Teig einrühren.
7. Den Teig in eine gefettete Bratform geben und glattstreichen.
8. Den Schokoladen-Nuss-Brownie-Braten im vorgeheizten Ofen etwa 30-35 Minuten backen, bis er fest ist. Die Stäbchenprobe sollte noch leicht feuchte Krümel zeigen.
9. Den warmen Braten großzügig mit Karamellsoße übergießen und auf Serviertellern anrichten.
10. Servieren Sie diesen köstlichen Schokoladen-Nuss-Brownie Braten als Dessert oder süßen Abschluss Ihres Festmahls.

Guten Appetit!



Kaninchenbraten mit Aprikosen und Thymian

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Kaninchenbraten
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 4 Zweige frischer Thymian
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Kaninchenbraten gründlich mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und den Kaninchenbraten von allen Seiten goldbraun anbraten.
4. Die getrockneten Aprikosen und die frischen Thymianzweige um den Kaninchenbraten legen.
5. Den trockenen Weißwein über den Braten gießen.
6. Den Bräter abdecken und den Kaninchenbraten im vorgeheizten Ofen für etwa 1,5 Stunden schmoren lassen.
7. Nach der Garzeit den Bräter aus dem Ofen nehmen, den Deckel entfernen und den Braten für weitere 15-20 Minuten im Ofen braten, bis er schön gebräunt ist.
8. Den Kaninchenbraten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann in Scheiben schneiden.
9. Servieren Sie den Kaninchenbraten mit den saftigen Aprikosen und dem aromatischen Thymian als Hauptgericht für besondere Anlässe.

Guten Appetit!



Schneller Forellenbraten mit Zitronenbutter

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Forellenbraten (je ca. 500 g)
- 150 g Zitronenbutter
- Ein Bund frische Petersilie
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Forellenbraten unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Innen und außen leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In eine Bratenform legen und mit der Zitronenbutter großzügig bestreichen.
5. Einige frische Petersilienblätter auf die Forellen legen.
6. Die Forellen im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten braten, bis das Fleisch durchgegart und zart ist.
7. Die Forellen aus dem Ofen nehmen und mit zusätzlicher Zitronenbutter beträufeln, wenn gewünscht.
8. Mit frischer Petersilie dekorieren und sofort servieren.

Guten Appetit!



Rosmarin-Krönung: Schneller Lammbraten

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Lammbraten
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Lammbraten gründlich abspülen und trocken tupfen.
3. Mit einem scharfen Messer kleine Einschnitte in das Fleisch machen und die gehackten Knoblauchzehen gleichmäßig darin verteilen.
4. Die Rosmarinzweige in die Einschnitte stecken und zusätzlich auf den Braten legen.
5. Den Lammbraten großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Lammbraten in eine Bratenform legen und in den vorgeheizten Ofen geben.
7. Den Braten bei 180°C etwa 40 Minuten braten, bis er eine goldbraune Kruste hat und das Fleisch rosa und saftig ist.
8. Den Lammbraten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann in Scheiben schneiden.
9. Servieren Sie diesen köstlichen Lammbraten mit Rosmarin als Hauptgericht für besondere Anlässe oder sonntägliche Festmähler.

Guten Appetit!



Grünkohl-Pilz-Braten

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Grünkohl, gehackt
- 200 g Champignons, gehackt
- 200 g Haferflocken
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Olivenöl
- Gewürze nach Geschmack (Salz, Pfeffer, Rosmarin)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und den gehackten Grünkohl und die Champignons anbraten, bis sie weich sind. Etwa 5-7 Minuten braten.
3. Die gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauchzehen hinzufügen und weitere 2-3 Minuten braten, bis sie duftend und glasig sind.
4. Die Haferflocken in die Pfanne geben und gut mit den Gemüsezutaten vermengen. Die Haferflocken sollten die Feuchtigkeit aufnehmen und die Mischung binden.
5. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Mischung mit Salz, Pfeffer und Rosmarin oder anderen Gewürzen nach Ihrem Geschmack würzen.
6. Die Grünkohl-Pilz-Mischung in eine Bratenform geben und gleichmäßig verteilen.
7. Den Braten im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 30 Minuten backen, bis er goldbraun und knusprig ist.
8. Den Grünkohl-Pilz-Braten in Scheiben schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Truthahnbraten mit Gemüse

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Truthahnbraten
- 800 g Gemüse (z.B. Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln), gewaschen und grob gewürfelt
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Truthahnbraten gründlich mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer großen Bratenform das gewürfelte Gemüse verteilen.
4. Die frischen Rosmarinzwige auf dem Gemüse platzieren.
5. Den gewürzten Truthahnbraten auf das Gemüsebett legen.
6. Die Bratenform mit Aluminiumfolie abdecken und den Truthahn im vorgeheizten Ofen für etwa 45-50 Minuten garen.
7. Nach dieser Zeit die Aluminiumfolie entfernen und den Braten für weitere 15-20 Minuten im Ofen braten, bis er eine goldbraune Kruste hat und das Fleisch durchgegart ist.
8. Den Truthahnbraten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann in Scheiben schneiden.
9. Servieren Sie den saftigen Truthahnbraten mit dem würzigen Gemüse als herzhaftes Hauptgericht.

Guten Appetit!



Fasanenbraten mit Weintrauben

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Fasanenbraten
- 200 g Weintrauben
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 100 ml Weißwein
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Fasanenbraten großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Legen Sie den gewürzten Fasanenbraten in eine Bratenform.
4. Verteilen Sie die Weintrauben gleichmäßig um den Braten und legen Sie die frischen Rosmarinzweige darauf.
5. Gießen Sie den Weißwein vorsichtig über den Braten und die Weintrauben.
6. Bedecken Sie die Bratenform mit Aluminiumfolie und setzen Sie sie in den vorgeheizten Ofen.
7. Lassen Sie den Fasanenbraten etwa 1,5 Stunden schmoren, bis er zart und saftig ist.
8. Nach dem Schmoren den Braten aus dem Ofen nehmen und die Rosmarinzweige entfernen.
9. Die Weintrauben können entweder als Beilage serviert oder zu einer köstlichen Soße verarbeitet werden.
10. Den Fasanenbraten in Scheiben schneiden und mit den Weintrauben und nach Belieben mit der Rosmarin-Weinsoße servieren.

Guten Appetit!



Kalbsbraten mit Pilzsoße

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Kalbsbraten
- 500 g Pilzsoße (wahlweise Champignonsoße)
- 4 Schalotten, gehackt
- 4 Zweige frischer Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Kalbsbraten gründlich abspülen und trocken tupfen.
3. Die Schalotten schälen und hacken.
4. Den Kalbsbraten großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
5. In einer Bratenform die gehackten Schalotten verteilen und die frischen Thymianzweige darauf legen.
6. Den Kalbsbraten auf die Schalotten und Thymian legen.
7. Die Pilzsoße gleichmäßig über den Braten gießen.
8. Die Bratenform in den vorgeheizten Ofen geben.
9. Den Kalbsbraten bei 180°C etwa 50-55 Minuten braten, bis er eine goldbraune Kruste hat und das Fleisch durchgegart ist.
10. Den Kalbsbraten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden.
11. Servieren Sie diesen zarten Kalbsbraten mit Pilzsoße als festliches Hauptgericht für besondere Anlässe oder sonntägliche Feiern.

Guten Appetit!



Elchbraten mit Pflaumen und Zimt

Zubereitungszeit: ca. 210 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Elchbraten
- 200 g getrocknete Pflaumen
- 2 Zimtstangen
- 100 ml Rotwein
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
2. Den Elchbraten großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Legen Sie den gewürzten Elchbraten in eine Bratenform.
4. Verteilen Sie die getrockneten Pflaumen gleichmäßig um den Braten und stecken Sie die Zimtstangen zwischen die Pflaumen.
5. Gießen Sie den Rotwein über den Braten und die Pflaumen.
6. Bedecken Sie die Bratenform mit Aluminiumfolie und setzen Sie sie in den vorgeheizten Ofen.
7. Lassen Sie den Elchbraten etwa 3 Stunden schmoren, bis er zart und saftig ist.
8. Nach dem Schmoren den Braten aus dem Ofen nehmen, die Zimtstangen entfernen und die Pflaumen in eine Schüssel geben.
9. Den Bratensaft in einen Topf gießen und bei Bedarf eindicken, um eine köstliche Soße zuzubereiten.
10. Den Elchbraten in Scheiben schneiden, mit den Pflaumen und der Zimt-Rotwein-Soße servieren.

Guten Appetit!



Wildschweinbraten mit Preiselbeeren und Birnen

Zubereitungszeit: ca. 210 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Wildschweinbraten
- 200 g Preiselbeeren
- 2 Birnen, in Spalten geschnitten
- 100 ml Rotwein
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
2. Den Wildschweinbraten gründlich mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Preiselbeeren gleichmäßig über den Wildschweinbraten verteilen.
4. Den Rotwein sanft über den Braten gießen.
5. Die Bratenform in den vorgeheizten Ofen geben und den Wildschweinbraten etwa 3 Stunden schmoren lassen.
6. Nach 3 Stunden die Birnenspalten um den Braten legen.
7. Den Braten für weitere 30 Minuten im Ofen garen, bis die Birnen weich und der Braten durchgegart ist.
8. Den Wildschweinbraten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden.
9. Servieren Sie diesen Wildschweinbraten mit einer Mischung aus süßen Birnen und sauren Preiselbeeren als Hauptgericht für besondere Anlässe oder festliche Feiern.

Guten Appetit!



Gänsebraten mit Feigen und Cranberrysauce

Zubereitungszeit: ca. 180 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Gänsebraten
- 200 g getrocknete Feigen
- 100 g frische Cranberrys
- 100 ml Orangensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Gänsebraten sorgfältig innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Legen Sie den gewürzten Gänsebraten in eine große Bratenform.
4. Verteilen Sie die getrockneten Feigen und frischen Cranberrys um den Braten herum.
5. Gießen Sie den Orangensaft gleichmäßig über den Braten und die Früchte.
6. Decken Sie die Bratenform mit Aluminiumfolie ab und setzen Sie sie in den vorgeheizten Ofen.
7. Lassen Sie den Gänsebraten etwa 3 Stunden schmoren. In dieser Zeit wird das Fleisch zart und saftig, und die Früchte verleihen ihm ein süßes Aroma.
8. Gelegentlich die Folie abnehmen und den Braten mit dem austretenden Saft übergießen.
9. Nach dem Schmoren den Gänsebraten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.
10. Die Cranberrysauce, die sich während des Schmorens gebildet hat, über den Braten gießen oder separat servieren.
11. Den Gänsebraten mit Feigen und Cranberrysauce auf einer festlichen Platte anrichten und servieren.

Guten Appetit!



www.thepublishergang.com

Follow us



/thepublishergang