

Tessinerbraten mit Beilagen (4 Personen)

700 gr	Tessinerbraten
6 dl	Bratensauce
2	Zwiebel geviertelt
3	Rüebli in Stifte oder Rädchen geschnitten
1	Lauch in Rädchen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Braten in Bratfett oder -Butter 7-10 Min anbraten.
2. Im Ofen bei 90 Grad ca. 1 ½ h Niedergaren (Kerntemperatur 75 Grad)
3. 2 dl Bratensauce in den Bräter geben und das Gemüse darin verteilen.
4. Das Fleisch ab und zu mit der Sauce übergießen.

DAZU PASST

- Kartoffelgratin
- Reis
- Gemüse: Zwiebeln, Lauch, Ruebli, Fenchel

TIP

- Der Braten kann auch auf dem Grill gemacht werden, dann gibt es Platz für den Kartoffelgratin.