



Brasilianischer Rahmbraten

Zutaten:

- Brauns fertig gewürzter Brasilianischer Rahmbraten
- 1-2 Packungen Champignons
- 1 Becher Sahne
- 6 Scheiben Emmentaler Käse

So wirds gemacht...

Das Fleisch in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und In eine Ofenform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 – 200°C, ca. 1- 1 ½ Std. garen.

Sahne über den Braten gießen. Champignons zugeben.

Nach Belieben abbinden. Käsescheiben über den Braten legen und bei 175 – 200°C im Backofen überbacken.

Beilagen Empfehlung: Spätzle, Bandnudeln, Klöße, Bratkartoffeln, Salat

GUTEN APPETIT!