



Pfälzer Saumagen

Zutaten:

- Brauns Pfälzer Saumagen im Magen

So wirds gemacht...

Folienverpackung entfernen. Saumagen in Alufolie wickeln und auf den Rost legen.

Wasser ins Blech darunter füllen. Bei 150°C ca. 1 ½ Std. garen.

Alufolie entfernen. Saumagen mit Butter bepinseln und nochmals bei 150°C ca. 1 ½ Std. backen.

Anschließend anschneiden und genießen.

Beilagen Empfehlung: Sauerkraut, Rote Beete.

GUTEN APPETIT!