

Wiener Rahmbraten aus dem Ofenmeister / Zaubermeister von Pampered Chef



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.

Daheim angekommen legte ich den Braten in den Ofenzauberer (oder großen Zaubermeister)

...

Champignons in Scheiben schneiden - ruhig große Stücke - denn die fallen sowieso noch mächtig zusammen und rund um den Braten legen. Fülle ca. ¼ ltr. Sahne hinzu die du nach deinem Geschmack etwas ab würzt.

Der Backofen ist auf 230° Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ vorgeheizt. Circa 1,5 Stunden im Backofen schmoren lassen.

Fleisch aus dem Ofenmeister/Zaubermeister ist super zart und saftig.

Du weißt ja - jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis und von daher ist die Zeitangabe eine circa Vorgabe meines Backofens. Bitte immer auf Augenkontakt bleiben bei der Zubereitung.