Nah&Frisch



Dolores Sulzer User

Surbraten mit Reis

Hauptspeise Fleischgerichte Reisgerichte Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Das Schweinefett im Bräter erhitzen. Den Braten von allen Seiten rasch anbraten. Danach mit Wasser aufgießen und im Rohr ca. 1 1/2 Stunden bei 180 Grad braten. Ab und an mit dem Saft begießen. Danach den Braten herausnehmen, in Portionen teilen. Die inzwischen zubereitete KNORR Sauce Pur dazugeben. Noch mal für ca. 15 Minuten in das Rohr geben. Dann, mit dem inzwischen gekochten Reis servieren. Schmeckt einfach nur köstlich! Dazu passt herrlich ein mit steirischem Kernöl abgemachter Salat! Auch ein Glas steirisches Bier schmeckt bestimmt dazu! GUTES GELINGEN und GUTEN APPETI!

Zutaten

- 1 kg Surbraten
- 2 EL Schweinefett
- 1 Stk. Knorr Sauce Pur Bratensauce
- Wasser zum Übergießen
- 1 Tasse Uncle Ben's Natur Reis
- 2 Tassen Wasser
- 1/2 Würfel Knorr Goldaugen Suppe
- 1 Prise Salz