BRATENRESTE AUFBEREITEN



Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Reste munden, sorgfältig und kreativ aufbereitet, besser.

INFORMATIONEN

Vorbemerkungen

- Das Verwerten eines Bratenrestens gelingt besser, wenn das Fleisch nicht zu stark gebraten wurde.
- Bratensaft auffangen und kühl stellen.
- Bratenreste halten sich gut gekühlt 3 Tage.

Varianten

- Kalt essen: In feine Tranchen schneiden und mit einer Kräutersauce oder Vinaigrette servieren.
- Als Ganzes oder in Stücken wärmen: Fleisch mit dem Bratensaft übergiessen. In einem geschlossenen Bräter oder mit Alufolie bedeckt 20-25 Min. bei höchstens 175° C wärmen.
- In Tranchen wärmen: Fleich tranchieren, mit Bratensaft, evtl. mit Pesto gemischt, bestreichen. 20 Min. bei 160° C wärmen.

DATEN

Quellen: Diverse, u.a. WikiHOW