

# LECKER E

# *Saftige Braten*

Kleine Bratenkunde .....	4
--------------------------	---

## *... vom Rind, Kalb & Schwein*

Apfelschmorbraten .....	8
Burgunder-Schinkenbraten mit Ananas .....	10
Châteaubriand .....	12
Filet Wellington .....	16
Gefüllte Kalbsbrust mit glasierten Äpfeln .....	20
Geschmorte Kalbshaxe .....	22
Kalbsbraten an Rahmsauce .....	26
Kalbsbraten mit Marsala .....	28
Klassischer Sauerbraten vom Rind .....	30
Rinderbraten „Boeuf à la mode“ .....	34
Rinderfilet im Salzteigmantel mit Rotweinschalotten .....	38
Rindfleisch mit verschiedenen Saucen .....	42
Sauenfilet im Zucchinimantel .....	46
Schweinekrustenbraten .....	48
Zwiebelrostbraten .....	52

## *... vom Wild, Lamm & Geflügel*

Ente im Salzmantel .....	56
Frischlingsrücken „Winzer Art“ .....	58
Gänsebraten .....	60
Geschmorter Fasan mit Lauchfüllung & Apfel-Zwiebel-Sauce .....	62
Hühnchen in Rotwein (Coq au vin) .....	64
Lammkeule rosa gebraten .....	68
Lammkeule unter der Kartoffelhaube .....	72
Lammrücken im Schinkenmantel .....	74
Putenbrust an Paprikasauce mit Ingwer & Vanille .....	78
Rehrücken im Brotteig .....	82
Sauerbraten von der Pute .....	86
Wildente aus dem Rörmertopf .....	88