

Dolores Sulzer

User

## Surbraten mit Reis

Hauptspeise

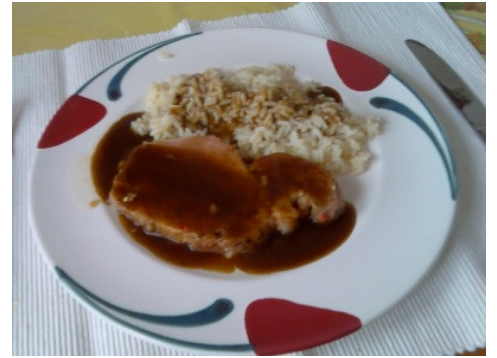
Fleischgerichte

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 APPETIT!



### 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