



# Schwabes

# Rezeptideen

## Brasilianischer Rahmbraten

### Zutaten für 4 Personen:

- ca. 1000g ausgebeintes, durchwachsenes Schweinekammstück
- eine mittelgroße Dose Champignons
- ein Becher Rahm oder saure Sahne
- ca. 6 Scheiben Emmentaler Käse
- **Schwabes Brasilgewürz.**

### Zubereitung:

Man würzt das Schweinekammstück mit **Schwabes Brasilgewürz** und lässt es im Kühlschrank einen Tag ziehen.

Dann in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und in eine feuerfeste Form legen. Den Saft der Champignons und 1/8 l Wasser zugeben.

Die feuerfeste Form in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 1,5 Std. bei 175 – 200 Grad garen lassen.

Den Braten aus dem Backofen nehmen, Rahm darüber gießen, Bratensaft mit **Schwabes Brasilgewürz** etwas abwürzen und nach Belieben abbinden.

Die Champignons zugeben. Die Käsescheiben über den Braten legen und nochmals bei 200 Grad im Backofen ca. 10 min. überbacken.

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*