

+++ Noch bis 12. Juli: Die großen **tz**-Brotzeitwochen mit vinzenzmurr +++

Urbayerischer Genuss

Resche Kruste, saftiges Fleisch – der bayerische Schweinsbraten. Bei *vinzenzmurr* verdient der

wirklich das Attribut „bayerisch“. Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung und Verkauf sind fest in bayerischer Hand. Gut

geeignet ist vor allem die (je nach Stück) sehr schön magere, saftige bis schön durchwachsene Schweineschulter. Auch der

leicht durchwachsene Hals wird schön saftig. Sehr beliebt ist das Wammerl, der Schweinebauch. Vorteil vom Wammerl: Es ist fein durchwachsen, leicht von Fett durchzogen und vollfleischig. Außerdem gibt die Abdeckung durch die Schwarze eine formidable Kruste. Auch die Schweinshaxe mit viel natürlichem und gesundem Kollagen ist ebenso geeignet. Besonders magere Stücke sind natürlich der Schweinerücken oder auch die Lende. Egal für welches Stück man sich entscheidet, das Geheimnis eines

gelungenen Schweinsbratens liegt in der gekonnten Zubereitung. Dazu gehört, dass das Fleisch einen Tag vorher gesalzen und gewürzt wird – mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Knoblauch. So können die Gewürze bis in den Kern einziehen und sorgen für richtig leckeres Aroma. Ganz wichtig: langsames, schonendes Braten. Empfehlung bei einem ordentlichen Stück Schweineschulter (ein Kilo oder mehr): zwei Stunden bei 120 Grad mit einer Schale Wasser im Ofen (sorgt für höhere



Herzhafter Schweinebraten – ein bayerischer Urgenuss Foto: Steffen Leiprecht

Feuchtigkeit und geringeren Bratverlust). So verspannt sich das Fleisch nicht, die Feuchtigkeit kann gut gebun-

den werden. Markus Brandl, Metzgermeister von *Vinzenzmurr*: „Zum Schluss wird die Temperatur für etwa 15

Minuten lang auf etwa 220 Grad hochgefahren! So gibt's einen feinen, saftigen Braten mit perfekter Kruste!“

GUTSCHEIN ^{G20}

tz und vinzenzmurr machen Ihnen die Brotzeit günstiger!

Und so geht's: Einfach diesen Gutschein ausschneiden und bei Ihrem nächsten Besuch in einer *vinzenzmurr*-Filiale einlösen. Damit bekommen Sie jetzt – an der „Heißen Theke“ – Schweinekrustenbraten vom Wammerl, **100 Gramm für 1,00 €!**

Abgabe in haushaltsüblichen Mengen, Gültig bis 12. Juli



Foto: vinzenzmurr