

Bratwurst / Bratwürste

3-4 Paar grobe Bratwürste
(je nach Dicke)



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Bratwürste nebeneinander in die Ofenhexe legen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei **230 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **30-40 min.** (je nach Dicke der Bratwürste, gewünschter Bräune und Ofen)
auf Sicht braten.

Die Bratwürste müssen nicht gewendet werden, sie werden beidseitig braun.

Nürnberger Bratwürste brauchen ca. **20-25 min.**

Der große Vorteil:

- Keine Fettspritzer
- Geruchsarm, kein starker Bratgeruch
 - Kein Wenden
 - Fettfrei braten
 - Leichte Reinigung
- Zeit für andere Dinge