

## **Glarner Netzbraten**

1 Kg Netzbraten

Netzbraten in der Kasserolle rundum anbraten, anschliessend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 1 Stunde schmoren lassen.

Sauce: ca.1/2 - 3/4 Liter aus Weisswein und Bouillon zugeben.

Nach 30 Minuten zugeben:

1 Zwiebel in 4 Teilen

2-3 Rüebli

2 Zweige Rosmarin

2 Knoblauchzehen halbiert

2 Stücke Lauch halbiert

Am Schluss 2dl Rahm zur Verfeinerung zugeben.

Beilagen : Kartoffelstock mit Sellerie und Muskatnuss, Dörrbohnen oder Saisongemüse