



Pressemitteilung

---

**Ostern lädt zum Schlemmen ein**

## **Köstlicher Osterbraten mit Graftschafter Goldsaft**

**Meckenheim, Februar 2018 – Ostern steht vor der Tür. Grund genug, Familie und Freunde wieder an einem Tisch zu versammeln und die gemeinsame Zeit bei einem gemütlichen Osterbrunch oder -dinner zu genießen. Ein Klassiker, der an den Feiertagen auf keinen Fall fehlen darf, ist ein leckerer Braten. Verfeinert mit einer aromatisch-süßen Soße aus Graftschafter Goldsaft hat der Braten das geschmackvolle Etwas – und lässt Ostern zu einem ganz besonderen Fest werden.**

Ostern zählt zu den schönsten Feiertagen des Jahres, denn die ersten Sonnenstrahlen und das erste Grün sorgen für Frühlingsgefühle und gute Laune. Nach der kalten Jahreszeit ist dies regelrecht Balsam für die Seele, sodass es keinen besseren Anlass gibt, Familie und Freunde zum Osterfest einzuladen. Traditionell gehört die Ostereiersuche zum Fest dazu, genauso wie ein saftiger Braten. Damit der Gaumenschmaus zur Feier des Tages außergewöhnlich lecker schmeckt und zum Highlight für die ganze Familie wird, präsentiert die Graftschafter Krautfabrik ein besonderes Bratenrezept. Der Original Graftschafter Goldsaft sorgt für eine würzig-aromatische Soße – dazu verleihen kräftige Geschmacksgeber wie Cayennepfeffer und Rosinen der leichten Graftschafter Süße eine würzige Beinote. Der Geschmack des Bratens wird somit intensiviert und es entsteht ein fantastisches Geschmackserlebnis.

Graftschafter Goldsaft ist naturreiner Zuckerrübensirup, der aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellt wird – natürlich ohne chemische Zusätze. Er entsteht allein durch das Eindicken des Rübensaftes, der aus gekochten Rübenschnitzeln abgepresst wird. Graftschafter Goldsaft eignet sich ideal als Zutat zum Backen, Kochen, für Marinaden und Soßen oder ganz einfach als Brotaufstrich zum Frühstück.

**Pressekontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



## Pressemitteilung

---

### Osterbraten mit Graftschafter Goldsaft

#### Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch (aus der Hüfte)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 125 ml Rotweinessig
- 125 ml Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Nelke
- 1 TL Pfefferkörner
- einige Wacholderbeeren
- 3 EL Butterschmalz
- 3 EL Graftschafter Goldsaft Zuckerrübensirup
- Saucenbinder, dunkel
- 50 g Rosinen
- 1 Prise Cayennepfeffer

#### Zubereitung:

Rindfleisch waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zwiebeln abziehen, Möhre schälen, waschen und beides in Würfel schneiden. Essig und Brühe in einem Topf erhitzen, Möhre, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelke, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben, aufkochen, etwas abkühlen lassen und über das Fleisch geben.

#### Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



## Pressemitteilung

---

Das Fleisch ca. 2-3 Tage im Kühlschrank abgedeckt marinieren. Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Sauerbraten aus dem Sud nehmen, trocken tupfen und in erhitztem Butterschmalz in einem Bräter von allen Seiten anbraten, Marinade angießen und ca. 1,5-2 Stunden abgedeckt schmoren (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad/ Stufe 4, Umluft 160 Grad).

Braten herausnehmen, Soße durch ein Sieb passieren, Graftschafter Goldsaft unterrühren, aufkochen und mit Soßenbinder andicken. Rosinen unterrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Braten in Scheiben schneiden und nach Wunsch mit Kartoffeln und Saisongemüse servieren.

Weitere Rezepte mit dem Graftschafter Goldsaft gibt es auf [www.grafschafter.de/rezepte](http://www.grafschafter.de/rezepte).

## Über Graftschafter

Seit genau 125 Jahren produziert die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Stolz und Leidenschaft natürliche Spezialitäten. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und süßen Brotaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Graftschafter-Gruppe mit ihren 138 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.300 Tonnen süßer Brotaufstriche und rund 35.900 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Graftschafter-Gruppe gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise rheinisches Apfelkraut mit und ohne Zuckerzusatz, Birnenkraut und die „Lütticher Delikatesse“, ein Fruchtaufstrich nach belgischer Rezeptur. Als jährliche Saisonvariante wird die Range „Graftschafter Winterzauber“ in drei Sorten angeboten (Apfel-Sauerkirsche, Birne-Orange, Apfel-Sultanine). Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamellsirup und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Weitere Informationen finden Sie unter [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de)

## Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: [bkolthoff@punkt-pr.de](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)