Zubereitungsanleitung Filet im Teig

Kalbsfilet / Schweinsfilet

Zubereitung:

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 50 Min.
(bis der Blätterteig schön goldbraun und fest ist) backen.
Kerntemperatur Filet 65°C

Filet vor dem Aufschneiden 5 Min. ruhen lassen

****

Rindsfilet

Zubereitung:

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 45 Min. bis zu einer Kerntemperatur von 55°C backen.

Filet vor dem Aufschneiden 5 Min. ruhen lassen

Das ganze Team wünscht „en Guetä"!

Metzgerei Rogenmoser AG
Dorfstrasse 23
6340 Baar
Tel: 041/761 13 13
Fax: 041/761 81 35

Metzgerei Rogenmoser AG
Chamerstrasse 11
6331 Hünenberg
Tel : 041/ 780 54 54
Fax : 041/ 780 56 66

Metzgerei Rogenmoser AG
Bahnhofstrasse 12A
6403 Küssnacht am Rigi
Tel: 041/768 19 97
Fax: 041/768 19 98

www.metzgerei-rogenmoser.ch info@metzgerei-rogenmoser.ch

METZGEREI
ROGENMOSER
hausgemacht.

Festtags Schlemmerwünsche im Teig

Stellen Sie Ihr eigenes Filet im Teig zusammen.

Wählen Sie Ihre Fleischsorte und kombinieren diese mit einer „gluschtigen" Füllung.

Fleisch:

zartes Rindsfilet, Kalbsfilet oder Schweinsfilet

Füllungen:

Die Klassische:

Kalbsbrät, Schinken, Champignons, Petersilie

Die Pilzige:

Morcheln, Steinpilze, Eierschwämmli, Schweinsbrät, Schinken

Die Mediterrane:

getrocknete Tomaten, Blattspinat, Kräuter, Parmesan, Rohschinken

Die Winterliche:

Maroni, Apfel, Wirz, Cranberry, Frischkäse, Speck

Das ganze Team wünscht „en Guetä"!

Metzgerei Rogenmoser AG
Dorfstrasse 23
6340 Baar
Tel: 041/761 13 13
Fax: 041/761 81 35

Metzgerei Rogenmoser AG
Chamerstrasse 11
6331 Hünenberg
Tel : 041/ 780 54 54
Fax : 041/ 780 56 66

Metzgerei Rogenmoser AG
Bahnhofstrasse 12A
6403 Küssnacht am Rigi
Tel: 041/768 19 97
Fax: 041/768 19 98

www.metzgerei-rogenmoser.ch info@metzgerei-rogenmoser.ch