

Kochanleitung für „Party-Filet“

Aus einem gut gelagerten Schweins- oder Kalbsfilet haben wir Ihnen gleichmässige Plätzli geschnitten und mit einer feinen hausgemachten Gewürzmischung bereits gewürzt. Umwickelt sind ihre „Party-Filets“ mit einer mildgesalzenen Tranche Bratspeck.

Alles weitere dürfen jedoch Sie besorgen:

Eine Kasserolle oder Gratinform wird gut ausgebuttert, dann die Fleischstücke regelmässig darin ausgelegt und mit 1-2 Teelöffel Paprika bestreut.

Nun schieben Sie die Platte in die Mitte des gut vorgeheizten Ofens und backen das Fleisch ca. 25 Minuten bei 200°C. Geben Sie nun ca. 2 dl Rahm (Saucenrahm) über die gluschtigen Stückli und stellen die Platte nochmals für 10 Minuten in den Ofen.

Servieren Sie die „Party-Filet“ heiss, unsere feinen Eier-Spätzli, Reis oder Teigwaren schmecken herrlich dazu.

Pro Person benötigen Sie ca. 3-4 Stückli „Party-Filet“

Gutes Gelingen und „ ä Guätä“ wünscht Ihnen

Familie Kern

