

**Kochanleitung für „KERN's Appenzeller Filet“**

1 Appenzeller Filet  
Streuwürze „Streumi“  
Weisswein od. Bouillon

Das Filet würzen, in der Bratpfanne gut anbraten und mit wenig Flüssigkeit ablöschen. Nehmen Sie das Filet aus der Pfanne und legen es in eine vorgewärmte Gratinform.

1 Saucenrahm

Geben Sie nun den Saucenrahm in die Bratpfanne und lösen den Bratfond auf.

50-100 g Appenzeller-Käse  
gerieben

Nun schmelzen Sie den Käse (je nach Belieben) im Rahm zu einer sämigen Sauce und geben das Maizena dazu.

1 El Maizena (in wenig  
Bouillon auflösen)

Geben Sie die Sauce in die Gratinform und schieben diese ca. 25-30 Min. bei 200°C in den gut vorgeheizten Backofen.

Am Schluss die Sauce mit dem Schwingbesen nochmals gut durchrühren. (evt. passieren)

Gutes Gelingen und „ä Guätä“ wünscht Ihnen

Familie Kern

