



Garanleitung

Unsere Ofengerichte aus der Holzschale:

Gilt für:

Lachsfilet im Blätterteig

Schritt für Schritt zum höchsten Genuss!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit: ca. 120 Minuten



Schritt 1

Das rohe Gericht ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, Backofen ca. 10 Minuten auf 200°C.

Schritt 2

Das Lachsfilet für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C Umluft stellen - je nach Ofen.

Schritt 3

Temperatur zurückschalten auf ca. 140°C, noch ca. 30 Minuten fertig backen. Für die gewünschte Bräunung eventuell übergrillen.

Schritt 4

Aus dem Ofen nehmen.

Schritt 5

Am Papier herausheben und in eine Schale oder auf eine Anrichtplatte schieben und aufschneiden.

Wir wünschen Guten Appetit!

Höchster Genuss seit 1749.



WINTERHALTER
OBERE METZGEREI



Garanleitung

Unsere Ofengerichte aus der Holzschale:

Gilt für:

Lammhüfte, Schweinefilet,
Karotten Vichy und
Kartoffelgratin

Schritt für Schritt zum höchsten Genuss!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit: ca. 120 Minuten



Schritt 1

Das rohe Gericht ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen

Schritt 2

Die Holzschale für ca. 50 – 60 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei ca. 145°C Umluft stellen – je nach Ofen

Schritt 3

Für die gewünschte Bräunung eventuell übergrillen

Schritt 4

Aus dem Ofen nehmen

Schritt 5

Am Papier herausheben und in eine Schale oder auf eine Anrichtplatte schieben und aufschneiden

Wir wünschen Guten Appetit!

Höchster Genuss seit 1749.



WINTERHALTER
OBERE METZGEREI



Garanleitung

Unsere Ofengerichte aus der Holzschale:

Gilt für:

Maispoularde

Schritt für Schritt zum höchsten Genuss!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit: ca. 120 Minuten



Schritt 1

Das rohe Gericht ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, den Backofen 10 Minuten vorheizen



Schritt 2

Die Holzschale für ca. 50 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei ca. 150°C Umluft stellen-je nach Ofen



Schritt 3

Für die gewünschte Bräunung eventuell übergrillen



Schritt 4

Aus dem Ofen nehmen



Schritt 5

Am Papier herausheben und in eine Schale oder auf eine Anrichtplatte schieben und aufschneiden

Höchster Genuss seit 1749.



Garanleitung

Unsere Ofengerichte aus der Holzschale:

Gilt für:

**Rinderfilet Wellington
aus der Holzschale**



Schritt für Schritt zum höchsten Genuss!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit: ca. 130 Minuten

Schritt 1

Das rohe Gericht ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen

Schritt 2

Die Holzschale für ca. 50 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei ca. 150°C Umluft stellen - je nach Ofen.

Schritt 3

Für die gewünschte Bräunung eventuell übergrillen.

Schritt 4

Aus dem Ofen nehmen.

Schritt 5

Am Papier herausheben und in eine Schale oder auf eine Anrichtplatte schieben und aufschneiden

Wir wünschen Guten Appetit!

Höchster Genuss seit 1749.



*Wir wünschen
Guten Appetit!*



WINTERHALTER
OBERE METZGEREI