



Garanleitung

Unsere Ofengerichte aus der Holzschale:

Gilt für:

**Schweinefilet 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

Schritt 2

Den Backofen auf 220° vorheizen

Schritt 3

Blätterteig mit Eigelb bestreichen

Schritt 4

Das Schweinefilet im Ofen bei 220°C ausbacken bis der Blätterteig goldgelb ist – ca. 15 – 20 Minuten, je nach Ofen

Schritt 5

Dann Temperatur auf 145°C zurückstellen und in weiteren 40 – 50 Minuten fertig backen. 57°C Kerntemperatur

Schritt 6

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



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 vorheizen ca. 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!



*Wir wünschen
Guten Appetit!*



WINTERHALTER
OBERE METZGEREI



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