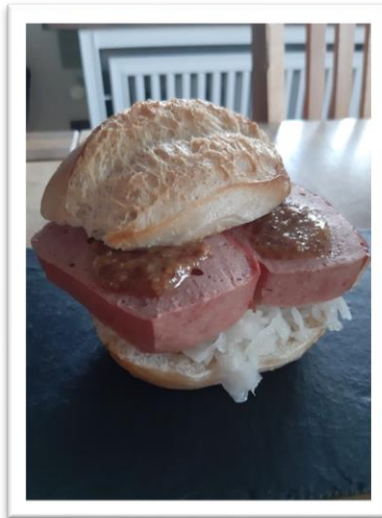


Rezept des Monats Februar

Der leckerste Fleischkäse vom Strauß

(endlich ist er wieder da)



Die Zubereitung von Fleischkäse-Brät ist ein bisschen kompliziert, deshalb überlassen auch wir sie dem Metzger, der sein Handwerk gelernt hat und die nötigen Gerätschaften besitzt.

Wir haben unseren leckeren Fleischkäse in Aluminiumformen zu etwa 500 Gramm für Sie vorbereitet.

Zubereitung: Der Ofen wird auf 160 Grad vorgeheizt. Eine Tasse Wasser mit in den Ofen stellen. Dann wird der rohe Fleischkäse auf die mittlere Schiene im Ofen ca. 40 Minuten gebacken.

Nach dem Backen sollte er sich 10 Minuten bei Zimmertemperatur erholen. Danach wird der Fleischkäse aus seiner Form geholt und warm serviert.

Mit unserem leckeren Fleischkäse kann man schnell und einfache Mahlzeiten ohne großen Aufwand zubereiten:

Fleischkäse typisch bayerisch mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat

oder einfach im Brötchen (Semmel) mit süßem Senf

oder mit Kartoffelsalat.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !