

Filet Säuli



METZGEREI | CATERING

Zubereitung: **Auspacken, auftauen lassen**
Ofen auf ca. 180°C vorheizen. „Säuli“ auf Backblech ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Zutaten: **Schweinsfilet in Schinken, mit Farce (Brät, Schinken, Champignons, Peterli und Madeira Sauce) in feinsten Blätterteig eingepackt.**

En Guete