

Filetvariationen:

Partyfilet

500-600gr.Schweinefilet

1/4-1/2 TL Paprika
Pfeffer, 1/2 TL Salz, Streuwürze
12Tr.Frühstückspeck

12 gleichmässige Stücke
Schneiden

beidseitig würzen
um die Filetstücke rollen,
nebeneinander in eine
eingefettete Gratinform
stellen

Braten bei guter Hitze (220 Grad) auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten
Ofens 20-30 Min.

2 dl Rahm, steifgeschlagen
1-2 EL Ketchup
1EL Cognac, Pfeffer frisch gem.

beigeben, übers Fleisch
verteilen und sofort
servieren.

Filet „Chüsseli

16 Schweinsfiletplätzchen
1TL Salz
1TL Streuwürze
½ - 1TL Paprika
1Messersp.Muskat
1/4TL Pfeffer
400gr Blätterteig

50-100gr.Schinken

2cm dick geschnitten

mischen, beidseitig würzen

6-7cm grosse Quadrate
schneiden auf ein Blech legen
feine Streifen schneiden auf die
Teigquadrate legen, die gewürzten
Filetplätzli drauflegen andrücken.

Backen Ca.15Min.bei guter Hitze 220-250 Grad ,Mitte, vorgeheizt