



METZGEREISTETTLER

6. bis 20. April 2018

FLEISCH KÄSE WOCHEN

**Nature · Mexiko · Pizza · Bündner · Speck-Zwiebel
Pulled-Pork · Trüffel · Kräuter · Bauernart · Käse
Bärlauch · Santa Fe · Pilz · Hawaii · Orientalisch
Dazu frischer Kartoffelsalat und verschiedenen Senf**



METZGEREISTETTLER

Metzgerei Stettler Schüpfen GmbH, Bergackerweg 1, 3054 Schüpfen
Telefon 031 879 11 51, Fax 031 872 00 46
info@metzgereistettler.ch, www.metzgereistettler.ch



METZGEREI STETTLER

Fleischkäsezeit in Schüpfen

6. bis 20. April 2018

- **Nature Fleischkäse**
Der Klassische Fleischkäse ohne Schnickschnack. So wie man ihn kennt.
- **Mexiko Fleischkäse**
Mit Schinken, Maiskörnern, Cornichons und Peperoni Streifen. Die Aztekische Version unseres beliebten Fleischkäses.
- **Pizza Fleischkäse**
Ein Fest für jeden Mafioso. Mit Schinken, Salami, Mozzarella, Tomaten, Champignons und italienischen Kräutern.
- **Bündner Fleischkäse**
Mit Bündnafleisch, Bündna Rohschinka und Gmüasbrunoise. Eine Variante so urchig wie die Bündner Berge.
- **Speck-Zwiebel Fleischkäse**
Mit reichlich Zwiebeln und Speck schmeckt eigentlich immer alles besser.
- **Pulled Pork Fleischkäse**
Mit gezupften Schweinefleischstreifen. Das Schweinefleisch wurde in einem Smoker unglaublich zart gegart. Ideal dazu passt BBQ-Sauce.
- **Trüffel Fleischkäse**
Der gehobene unter den Fleischkäsen. Mit schwarzen Trüffeln gespickt, für den Feinschmecker unter den Fleischkäseliebhabern.
- **Kräuter Fleischkäse**
Nicht ganz so gesund wie ein Kräutertee, aber nahe dran.
- **Fleischkäse Bauernart**
Mit Erbsen, Lauch und Gemüsestreifen. So wie ihn wohl noch Urgrossmutter zubereitet hätte.
- **Bärlauch Fleischkäse**
Unser saisonaler Fleischkäse mit Bärlauch, auch genannt Hexenzwiebel. Dann lassen Sie sich mal verzaubern.
- **Käse Fleischkäse**
Um dem Namen Fleischkäse richtig gerecht zu werden, geben wir hier noch Raclette Käse dazu.
- **Santa Fe Fleischkäse**
Rauchig mit Whisky. Falls es einmal einen Fleischkäse im Wilden Westen gegeben hätte, schmeckte er wohl so.
- **Pilz Fleischkäse**
Mit verschiedenen Pilzen versetzt. Eine Hommage an unsere Wälder.
- **Hawaii Fleischkäse**
Ein Stück Urlaub auf Hawaii in Fleischkäseform. Mit Ananas und Curry.
- **Orientalischer Fleischkäse**
Ideal für ein Picknick auf dem fliegenden Teppich. Mit Safran, Ingwer und Cayennepfeffer. Eine rassige Geschichte aus 1001 Nacht.

Fleischkäse backen

Den 500g Fleischkäse von der Klarsichtfolie trennen und in der Aluschale auf ein Kuchenblech in den vorgeheizten Ofen stellen. Zur Befeuchtung des Backklimas, können 3dl Wasser ins Kuchenblech gegossen werden. So bekommt der Fleischkäse eine schönere Kruste. Nun bei 180°C ca. 45 Minuten backen. Gewünschte Kerntemperatur 68°C vor dem Ruhen. (Die Backzeit verlängert sich beim Fleischkäse 1000g um 15 Minuten). Ofen ausschalten, Türe öffnen und den Fleischkäse 10 Minuten ruhen lassen.