



METZGEREI STETTLER

Fleischkäsezeit in Schüpfen

Mittwoch, 10. April bis Freitag, 19. April 2024

- **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.
- **Kräuter Fleischkäse**
Nicht ganz so gesund wie ein Kräutertee, aber nahe dran.
- **Fleischkäse Bauernart**
Mit Röstzwiebeln und Gemüse. 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.
- **Pilz Fleischkäse**
Mit verschiedenen Pilzen versetzt. Eine Hommage an unsere Wälder.
- **Hawaii Fleischkäse**
Ein Stück Urlaub auf Hawaii in Fleischkäseform. Mit Ananas und Curry.

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.