METZGEREI STETTLER

Fleischkäse-Woche in Schüpfen

Mittwoch, 12. November bis Freitag, 21. November 2025

Es ist wieder soweit – Fleischkäsezeit!
Entdecke unsere kreativen und traditionellen Fleischkäse-Variationen – fixfertig vorbereitet, roh und ofenbereit für zuhause. Erhältlich in 500g und 1kg Schalen – nur solange Vorrat reicht!

Unsere Sorten:

- **Nature**
  Der Klassiker. Einfach, ehrlich, gut.
- **Mexiko**
  Mit Schinken, Mais, Cornichons und Peperoni – feurig wie ein Aztekenfest.
- **Pizza**
  Italien lässt grüssen: Schinken, Salami, Mozzarella, Tomaten, Champignons und Kräuter.
- **Bündner**
  Mit Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken und Gemüsebrunoise – urchig wie die Berge.
- **Speck-Zwiebel**
  Speck und Zwiebeln – weil alles mit Speck besser schmeckt.
- **Pulled Porkp**
  Zartes, im Smoker gegartes Schweinefleisch – perfekt mit BBQ-Sauce.

p

- **Kräuter**
  Fast so gesund wie Kräutertee – nur viel leckerer.
- **Sweet Onions**
  Rote Zwiebeln, Balsamico und Thymian – eine süss-herzhafte Versuchung.
- **Cherry-Jalapeño**
  Kirschen treffen auf Schärfe – ein pikantes Erlebnis.
- **Käse**
  Raclettekäse inside – damit der Name „Fleischkäse“ alle Ehre macht.
- **Pilz**
  Feine Waldpilze für einen aromatischen Genuss.
- **Mango-Bacon**
  Fruchtig trifft herzhaft – Mango & knuspriger Speck, ein Dreamteam.

So gelingt dein Fleischkäse perfekt zuhause:

Den Fleischkäse aus der Folie nehmen und die Aluschale auf ein Kuchenblech in den vorgeheizten Ofen stellen. Für ein schönes Backklima ca. 3 dl Wasser aufs Blech giessen – so entsteht eine goldene Kruste. Bei **180 °C** rund **45 Minuten** backen (bei **1 kg** +15 Minuten). Kerntemperatur **68 °C**, danach Ofen ausschalten, Türe öffnen und **10 Minuten** ruhen lassen.

Metzgerei Stettler Schüpfen GmbH, Bergackerweg1, 3054 Schüpfen
Tel. 031 879 11 51, info@metzgereistettler.ch, www.metzgereistettler.ch