Henz
METZGEREI
Riehen + Laufen

Schinken im Teig
eifach guet!

Zubereitung

- Schinken ist fertiggekocht
- Teig wird angebacken
- ½ Tag ausserhalb Kühlschrank temperieren
- Aufbacken: 1½ Stunden bei 150°C im vorgeheizten Backofen
- Mit Salaten servieren. z.B. mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat
- Hervorragend dazu passt auch unsere Chimichurri-Sauce (argentinische Grillsauce)

Tipps für das Schneiden

- Den Gästen präsentieren!!!
- Mit Brotmesser auf halber Höhe waagrecht ringsherum 2 cm tief einschneiden
- Deckel wegnehmen
- Schinken herausnehmen, aufschneiden und zum Servieren wieder in den Teig legen

Bemerkungen

Unser Geschäft ist am 24.12.2022 von 7.00-16.00 Uhr für Sie geöffnet.

Bestellung

Menge Burgunderschinken (ohne Teig gewogen; ab 4 Personen)

..... Personen x normale Portion (200 g) à CHF 13.00 = CHF ..... PLU 822

..... Personen x grosse Portion (250 g) à CHF 15.00 = CHF ..... PLU 829

Total bar bezahlt Visum Verkäufer: ..... **CHF .....**

Abholdatum:	Telefon:	
Name:	Vorname:	
Abholort: ☐ Laufen ☐ Riehen		Verkäufer: