



Linda Fäh fä(h)net für Gertsch-Produkte

Neu

Chabislandrolle



und Gourmet-Service
Fritz Gertsch AG, 3603 Thun
www.catchmorefish.ch



Neu

Chabislandrolle

Lachs-Sauerkraut-Roulade

Da lach(s)t der Gaumen und die Geniesser freuen sich! Diese harmonische Kombination von Lachs und Sauerkraut ist geschmacklich sehr ausgewogen und eine wahre Freude.

- ▶ **Zubereitung im Backofen:** Backofen auf 180°C vorheizen und Chabislandrolle ohne Fett 15-18 Minuten backen.
- ▶ **Zubereitung in der Bratpfanne:** Bratpfanne auf mittlere Hitze vorheizen, etwas Bratbutter oder Öl zugeben und Chabislandrolle 13-14 Minuten von allen Seiten braten.
- ▶ **Grillieren:** Chabislandrolle bei mittlerer Hitze 13-14 Minuten grillieren.
- ▶ **Info:** Sowohl beim Braten in der Pfanne, als auch beim Grillieren, darf das Buchenholz dunkle Stellen aufweisen.
- ▶ **Zutaten:** Lachs grätenfrei (NOR), Schweizer Sauerkraut gekocht, Lemonmarinade, Buchenholz (nicht zum Verzehr geeignet).
Allergikerinfo: Laktose



Comestibles- und Gourmet-Service Fritz Gertsch AG
Uttigenstr. 138A, 3603 Thun, Telefon 033 22 77 000
oder 0848GERTSCH, Fax 033 22 77 001
info@catchmorefish.ch, www.catchmorefish.ch



Unser Betrieb ist zertifiziert

