



Hof Künne GmbH & Co. KG | Krevinghausener Straße 1 | 49577 Eggermühlen

Telefon: 0176 - 1166 9993
kontakt@hof-kuenne.de
www.hof-kuenne.de

Schweinefilet mit Rosmarin-Pfeffer-Kruste

Benötigt werden:

- 600g Schweinefilet
- 4 Zehen Knoblauch
- 1/2 TL Chilipulver
- 1EL Zitronensaft
- 3EL Rosmarin-Pfeffer-Öl
- grobes Meersalz

Das Filet in 4 gleich große Stücke schneiden. Knoblauch, Chili, Zitronensaft und unser Öl im Mixer zu einer groben Paste verarbeiten. Das Fleisch damit rundherum einreiben und 2 Stunden in Folie oder vakuumiert kalt stellen. Die Filets ca. 8 Minuten je Seite in einer Pfanne braten, anschließend mit dem Meersalz bestreuen und servieren.

Spezielle Beilagen Empfehlung von uns: 4 Möhren in Pommes schneiden und in zerbröselten Kartoffelchips panieren. Diese für 15-20 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Als Dip 3 EL Majo mit 2 EL eines unserer Würzöle (nach Wahl) verrühren.

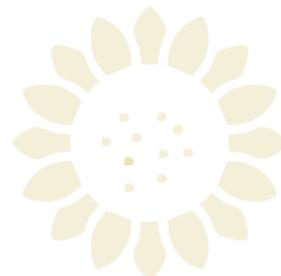
Wir wünschen einen guten Appetit!



Hof Künne GmbH & Co. KG
Krevinghausener Straße 1
49577 Eggermühlen
Niedersachsen | Deutschland



Bankverbindung:
Volksbank Bramgau
Wittlage Osnabrück



Kontoinhaber: Hof Künne GmbH & Co. KG
IBAN: De93 2659 0025 2201 3857 00
BIC: GENODEF1OSV



Steuernummer:
67/200/57905