

Guten Appetit!



Backschinken

Nehmen Sie ein Stück Backschinken aus dem Hause Geiger (pro Person 1 Pfund).

Stellen Sie den Backofen auf 250° C ein und schieben Sie den Backschinken mit der Schwarte nach oben in den Backofen. Wenn die Schwarte knusprig ist mit Wasser begießen und in Alufolie einpacken.

2-3 kg = 2-2½ Stunden
4-5 kg = 3½-4 Stunden
bei 180° C backen.

Soße: ¼ l Sahne, 30 g geriebenen Käse und Sud vom Backschinken erhitzen. Mit Salz und Fondor abschmecken.