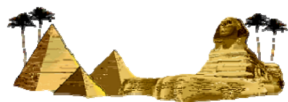


BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

• Susannastr. 34 • 66450 Bexbach • Tel: 06826 – 46 61 • Fax: 06826 – 44 74



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Gefüllte Landhauslende

Zutaten:

1 große Schweinelende, 3 Scheiben gekochter Schinken
ca. 100g geriebener Emmentaler
1 große Zwiebel, 3 große Zehen Knoblauch
¼ Becher Sahne, ½ l Wasser
1 gestrichener Teelöffel Fleischbrühpaste
1 Schnapsglas herber Wein
250g gute Eierspätzle
GeWi – Landhauslendengewürz (Art-Nr: 354)
Alternativ: GeWi Schweizer Lendentopfgewürz (Art-Nr: 389)

Zubereitung:

- Lende enthäuten, der Länge nach aufschneiden und etwas klopfen.
Mit GeWi Landhauslendengewürz mäßig einwürzen – Schinken durchschneiden und auf der Lende gleichmäßig verteilen. Etwas Käse darübestreuen, vorsichtig zusammenklappen und mit Nadeln zusammenstecken.
- In der Pfanne von beiden Seiten knusprig anbraten – heraus nehmen und die kleingeschnittenen Zwiebeln und Knoblauchzehen glasig dünsten - mit Wasser auffüllen, Fleischpaste zugeben und die Lende hinein legen.
- Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° C ½ Stunde garen. 3 – 4 mal während der Garzeit übergießen.
- Spätzle nach Vorschrift kochen, in eine vorgewärmte feuerfeste Form füllen und warm stellen.
- Lende aus dem Backofen nehmen, Soße etwas abbinden, Sahne und Wein zugeben und mit GeWi Landhauslendengewürz abschmecken.
- Lende in 4 große oder 8 kleine Scheiben schneiden, den restlichen Käse darüber streuen und nochmals ca. 5 – 10 Minuten überbacken.

HEISS SERVIEREN!

Dazu reicht man frisch geröstetes Weißbrot und Tomatensalat.

Guten Appetit wünscht das Bexbacher Gewürzbasar Team
www.gewuerzbasar.de