

## Der Tipp von Matthias Tschürtz: Cheesy, das zweitbeste Stück vom Schwein

Der Burgenländische Fleischermeister Tschürtz gibt Tipps  
für besten Schweine-Genuss



© Andrea Pascher

Das **Cheesy**, abgeleitet von englisch Käse, gilt als das zweitbeste Stück vom Schwein, das weiße Scherzel vom Schwein.

Es ist einfach zuzubereiten – mir schmeckt es besten so: Wie ein Steak geschnitten und dann eine Tasche einschneiden. Diese wird dann mit Knoblauchbresso und Emmentaler gefüllt und mit Speck umwickelt. Salzen, pfeffern, nur kurz anbraten und dann durchziehen lassen.

**Weitere Infos zum Fleischermeister Tschürtz**

Autorin: Andrea Pascher

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**