



Wo wir sind, ist oben.

QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „Gebratenes Bio Weidengansl
mit Rotkraut + Erdäpfelknödel“

Teil 2: Rotkraut + Erdäpfelknödel

Rotkraut:

40 g Fett, 50 g Zwiebel, 100 g Äpfel, Zitronensaft, Orangensaft, 1 TL. Essig, 50 g Zucker, Salz, ¼ l Rotwein, 10 g Stärke, 400 g Rotkraut geschnitten
Gewürzsäckchen: Nelken, Zimtrinde, Pfefferkörner, Kümmel

Erdäpfelknödel:

400 g Mehliges Erdäpfel passiert, 30 g Butter,
2 Eidotter, Salz, Muskat, 30 g Grieß,
100 g Kartoffelstärkemehl

Garnitur:

Pochierter Apfel mit Preiselbeeren und glacierte Maroni

Rezept: Landesberufsschule Geras – Claus Tampier



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

