



Wo wir sind, ist oben.

# QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „Rosa gebratener Rehrücken im Speckmantel mit Nagerlsterz und Waldviertler Ravioli“

## Waldviertler Ravioli (Grießstrudel)

Strudelteig: 200 g Mehl glatt, 1/8 l Wasser lauwarm, 1 Ei Öl, Salz, Mehl zum bestauben, Öl und Butter zum bestreichen.

Mehl kegelartig auf Arbeitsfläche häufen, oben einen Krater bilden, Salz, Öl nach und nach Wasser begeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig dünn mit Öl bestreichen und zugedeckt ca. 30 min. rasten lassen.

Fülle: 150 g Butter, 5 Eidotter, 5 Eiklar, 280 g Grieß, 250 g Sauerrahm, Salz, Petersilie

Grieß und Sauerrahm verrühren, salzen und quellen lassen. Erweichte Butter mit Dotter schaumig rühren, aufgequollenen Grieß und den steif geschlagenen Eiklarschnee unterheben. Masse auf den ausgezogenen Strudelteig auftragen, einrollen, mit bemehltem Kochlöffel in Stücke teilen mit dem Messer durchschneiden und die Ränder mit den Fingern zusammendrücken. In Salzwasser etwa eine Viertelstunde sieden lassen.

Rezept: Franz Göd – Gasthof Göd - Sigmundsherberg



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



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

