



Wo wir sind, ist oben.

QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „Rindswangerlgulasch mit
gebratenen Mohn-Serviettenknödel
und eingelegtem Kürbis“

Mohn-Serviettenknödel:

250g Semmelwürfel
4 Eier
0,5l Milch
Salz, Muskat gemahlen
3 EL Waldviertler Blaumohn gemahlen

Alle Zutaten vorsichtig vermengen. Alufolie mit Butter bestreichen und die Masse in Stangenform einrollen. In leicht wallendem Wasser ca eine halbe Stunde kochen. Abkühlen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden , und in Butter oder Öl goldbraun braten.

Rezept: Gerhard Schäller – Gerhard's Wiazhaus



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



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

