



Wo wir sind, ist oben.

QUALITÄTSPARTNER

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

Eingelegter Kürbis:

1kg Kürbisfleisch, Kleiner Esslöffel Dillspitzen, 30 g frischer Ingwer, 4 Nelken, 6 Stk. Pfefferkörner, ½ EL Senfkörner, 325 ml Weissweinessig, 125 ml Weisswein, 350 g Zucker, Prise Salz

Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden (2x2 cm). Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Wein, Essig, Zucker, Salz und Gewürze aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kürbis in dem Sud glasig kochen und sofort in gut gereinigte Gläser geben.

Gläser sofort verschließen und etwa 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen. Kühle aufbewahren und 2 – 3 Wochen ziehen lassen.

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

