



Tankstelle mit Bedienung und reichhaltigem Shop

Doppel-SB-Waschanlage • Sb-Staubsauger • Bürstenwaschanlage
Service: Ölwechsel • Kerzenwechsel • Reifenwechsel etc.

Autozubehör • Spielwaren • Getränke • Eis
Zigaretten • Süßwaren • Salzgebäck uvm

Öffnungszeiten:
 Montag bis Samstag von 6 bis 20 Uhr
 Sonn- und Feiertage von 7 bis 20 Uhr

Ali Kaya
 Gramatneusiedl, Hauptplatz 8
 Tel. 02234 / 733 17

Krautfleisch

Fleisch in Sauerkraut gedünstet ist in ganz Europa ein beliebtes Gericht. Als Chucrut in Spanien mit der berühmten Chorizowurst, als Choucroust im Elsass mit Gänsekeulen oder als Bigos aus Polen mit dreierlei Fleisch, Geselchtem, Pilzen und Kartoffeln, überall findet dieses beliebte Gericht seine breite Zustimmung.

Erstens ist Sauerkraut günstig herzustellen und lange haltbar, zweitens ist es reich an Vitamin C, das durch Kochen nicht verlorengeht, sondern noch zunimmt und drittens sorgt das milchsauer vergorene Kraut dafür, daß das Fleisch mürbe wird.

In Gramatneusiedl pflanzte man früher viel Kraut, vor Allem in den von Wassergräben durchzogenen Krautgärten zwischen Fische und Jesuitenbach, aber auch in den Schrebergärten der Arbeiter. Im Herbst wurde dann „eingeschnitten“, und viele Familien legten sich einen kleinen Wintervorrat an. Wichtig war, daß das Sauerkraut nicht gefrieren konnte und daß das Fässchen, vor allem aber der Deckel immer sauber blieb.

In den Kochbüchern fand ich eine Unterscheidung in Wiener und Szegediner Krautfleisch. Der Unterschied ist Speck, und da ich der Meinung bin, alles was mit Speck und Zwiebeln



beginnt kann nur gut ausgehen, besprechen wir also das „Szegediner Gulasch“.

Wir brauchen Schweinefleisch von Schulter oder Nacken. Grundrezept ist doppelt so viel Sauerkraut wie Fleisch und halb so viele Zwiebeln, dazu kommen etwas Schmalz, geselchter, durchzogener Speck, Paradeismark, Knoblauch, Kümmel und Lorbeerblätter und natürlich viel Paprikapulver, je nach Gusto edelsüß oder auch ein bißchen schärfer, zum Dünsten Rindssuppe oder Gemüsebrühe. Für die Bindung kann man geriebene Kartoffeln mitkochen und am Schluß ein paar Löffel Rahm dazugeben.

Zuerst den Speck in wenig Schmalz auslassen, darin die Zwiebeln und dann das Fleisch andünsten, Paprikapulver kurz mitrösten (liest man ja immer wieder, daß zu langes Rösten den Paprika bitter werden läßt), Paradeismark, Kümmel und Lorbeerblätter zufügen, mit etwas Brühe ablöschen und eine halbe Stunde dünsten. Sauerkraut, Knoblauch und geriebene Kartoffel zufügen und etwa eine weitere Stunde garen, gegen Ende Rahm dazu, abschmecken und fertig.

Als Beilage habe ich am liebsten Semmelknödel, es passen aber auch Kartoffeln oder Semmeln.

Guten Appetit Leopold Treer

Evonik Para-Chemie GmbH

Hauptstraße 53
 2440 Gramatneusiedl
 Tel.: 02234/72241-0
 Fax.: 02234/722415



Frohe Festtage

und ein erfolgreiches Jahr 2012
 wünscht Ihnen die Belegschaft der Para-Chemie

Cafe-Konditorei-Bufferet
Josef Hirnich

Hauptstraße 48, Gramatneusiedl

Tel.: 02234-72669

Kiosk Hauptstraße 50, mit Eduscho

Unser Angebot zu
Weihnachten

Fröhliche
 Weihnachten



1 kg Hausgemachte Teebäckerei € 30,00

1 kg Bäckerei ohne Marzipan € 25,00

1/4 kg Vanillekipferl € 7,00

1/4 kg Linzeraugen € 7,00



Unser Angebot zu
Silvester

Punschkräpfen mit Neujahrsdekor € 1,20

Brötchen € 1,60

Viele verschiedene Neujahrsartikel!

FROHE WEIHNACHTEN SOWIE BESINNLICHE FESTTAGE
UND ALLES GUTE FÜR DAS KOMMENDE JAHR
WÜNSCHT DIE CAFE-KONDITIONEIRI HIRNICH!