

**INSIDEHELLI**

- 2/3-Leichtkork-Fußbett mit integriertem Weichaufritt
- Rutschfeste PU-Sohle mit 20 mm Absatz
- Ziegenlederfutter
- Chronfreie Artikel verfügbar
- Übergrößen bis 44

**Gesunde Schuhe für den Muttertag**  
*Für die Mütter nur das Beste!*

Ihr Schuhfachgeschäft  
Schuhhaus u. Schuhreparatur  
Karl Blaha  
Hauptplatz 12  
2440 Gramatneusiedl



**GANZ NATÜRLICH  
WOHLFÜHLEN.**

**Beuschel mit Knödel**

Zugegeben ein Gericht, das nicht jeder mag, aber es ist preiswert und es kann ein äußerst schmackhaftes Essen sein. Wird beim Kochen Weißwein dazugegeben, nennt es sich Weinbeuschel, stammt es vom Kalb nennt es sich Kalbs- oder Salonbeuschel und klingt das auch noch zu wenig vornehm kann man ja Beuschel dazu sagen. Wie auch immer, mir schmeckt's!



Ein ganzes Beuschel vom Schwein oder Kalb, mit Zunge und Herz.

Nehmen Sie einen großen Topf, ausreichend Wasser und einen kräftigen Schuß Weinessig oder ein, zwei Viertel reschen Weißwein aus der Region Carnuntum. Aufpassen, das Beuschel wächst während des Kochens und geht auf wie ein Schwamm, daher ganz großer Topf. Zuerst Herz und Zunge mit reichlich Grünzeug, Salz, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, eventuell 3 Neugewürzkörnern und Thymian, auf jeden Fall 3 Gewürznelken, das ist mein Geheimtipp für jedes gekochte Fleisch, ca. 20 Minuten kochen und dann die Lunge dazugeben und 30 Minuten weiterkochen. Das Wasser abseihen, aufheben, das Fleisch auskühlen lassen und von Fett, Flechsen und den Röhrchen, das sind eigentlich die Bronchien, so lernt man gleich ein bisschen was über Medizin, befreien und feinnudelig schneiden. Ja, das ist wirklich eine langwierige Arbeit, aber nicht ungeduldig werden, die Sorgfalt lohnt sich, wer will kann das mitgekochte Grünzeug mit der Gabel zerdrücken und dazugeben.

Für die Einbrenn werden eine kleine Zwiebel, 2-3 Knoblauchzehen, 3 Essiggurkerln, ein paar Kapern und 3 Sardellenfilets (*es geht auch Sardellenpasta*) fein gehackt. Jetzt 5 Löffel Mehl in 3 Eßlöffel heißem Öl solange rösten, bis es beginnt Farbe anzunehmen, aber aufpassen, daß es nicht verbrennt, mit dem Kochwasser aufgießen, rühren rühren und aufkochen lassen. Abgeschmeckt wird je nach Gusto mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel, Senf, Essig, Zitronensaft, Zitronenzesten, Majoran usw. Nun mischen Sie das ganze geschnittene Fleisch unter die Sauce, ein paar Löffel Rahm und etwas gehackte Petersilie dazu und lassen alles noch einmal aufkochen.

Serviert wird im tiefen Teller mit einem Semmelknödel und einem Dekoklecks Gulaschsaft.

Auf Wunsch mailen wir Ihnen gerne Rezeptvorschläge.  
Guten Appetit *Leopold Treer*

Evonik Para-Chemie GmbH  
Hauptstraße 53  
2440 Gramatneusiedl  
Tel.: 02234/72241-0  
Fax.: 02234/722415



Die Belegschaft der Para-Chemie wünscht allen Müttern  
**einen wunderschönen Muttertag** mit vielen Geschenken,  
schönen Gesten, herzlichen Worten und lieben Taten.



Alles hat seine Zeit-  
es gibt eine Zeit der Stille,  
Zeit des Schmerzes und der Trauer  
aber auch eine Zeit  
der dankbaren Erinnerung.



**Bestattung Lang**  
seit 1933

Wir bieten seit über 75 Jahren  
als privates Familienunternehmen  
die Organisation und Durchführung  
von Bestattungen an.

**Bestattung Lang eU**  
Inhaberin: Mag. Rosa Seeböck

2440 Gramatneusiedl, Oberortsstraße 7  
2325 Himberg, Hauptstraße 44  
Tel.-Nr. 02234/73324  
Fax 02234/74692  
Mobil: 0664/9235411

**fernseh tögel**

TÖGEL KG  
Elektro - Radio - Fernsehen - Sat  
Verkauf - Service - Installation

Gramatneusiedl, Hauptplatz 5  
Tel.: 02234/783 77  
Fax: 02234/742 42  
Mobil: 0676/411 611 8




Symbolfoto

**UE32D5720**  
LED  
SMART-TV  
integr. SAT  
FULLHAD

€ **649,-**  
Solange der Vorrat reicht

**Öffnungszeiten:**  
Mo, Di, Mi, Fr 8.00 - 12.00 & 15.30 - 18.00  
Do 8.00 - 12.00 • Sa 9.00 - 12.00

Ihr persönliches Frühlingsangebot wartet auf Sie!

- Entschlacken und Entgiften mit der 4 Balance Elektrolyse. Speziell bei Gelenksbeschwerden, Durchblutungsstörungen und unterstützend bei Diäten.
- Die „lebe natur“ Nahrungsmittelergänzungen rein natürlichen Ursprungs helfen Ihnen Ihren Stoffwechsel anzukurbeln – da steht der Bikini-Figur nichts mehr im Wege!
- Unliebsame Härchen werden mit Warmwachs entfernt.
- Das Gesicht kann man nicht verstecken, darum ist hier spezielle Pflege ein Muss! Eine Behandlung mit Produkten ohne chemische Inhaltsstoffe wie Paraffine, Silikone, Emulgatoren, Duft oder Farbstoffe ist das ideale Mittel für einen schönen ebenmäßigen Teint.
- Ergänzt von Mikrodermabrasion und Ultraschall ist jede Behandlung ein wahrer Jungbrunnen für Ihre Haut!

Ich freue mich, Sie in meinem Studio begrüßen zu dürfen!  
Reservieren Sie Ihren Termin unter 0676/634 16 63

Damit bleibt mir nur noch, Ihnen einen traumhaft schönen Sommer zu wünschen! - Ihre Sabine Sedlacek



**beauty corner**  
KOSMETIK UND PEDIKÜRE

2440 Gramatneusiedl,  
Kirschgasse 1 (im .comehair)