

Steirisches Wurzelfleisch

Je ein Stück Schulter und Bauchfleisch in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und fast fertig garen. Eine Zwiebel, Knoblauch, ein Schuß Essig und ein Beutelchen mit den Gewürzen mitkochen. An Gewürzen nehme ich auf alle Fälle drei Gewürznelken, ein paar Pfefferkörner und Lorberblätter, wer will kann noch einen Zweig Kuttelkraut und ganz wenige Neugewürzkugeln dazugeben.

Zirka 25 Minuten vor Ende der Garzeit geschälte Kartoffeln und Wurzelwerk dazugeben und fertig kochen. An Grünzeug nehme ich Karotten, Petersilwurzeln und Zeller, alles in gefällige Stücke geschnitten, die Menge bleibt jedem selbst überlassen, aber in etwa die Hälfte des Fleischgewichtes.

Und jetzt kommt das Wichtigste: der Kren! Der muß frisch gerissen werden. Ich weiß, das ist harte Arbeit und fordert Tränen, aber die Mühe lohnt sich.

Das in Scheiben geschnittene Fleisch wird mit Grünzeug und Kartoffeln in tiefen Tellern mit Kren bestreut und mit der Suppe übergossen serviert.

Haussulz

Für die Zubereitung der Sulz eignen sich eigentlich alle Teile vom Schwein, je nach Gusto, ob man´s fetter oder magerer mag. Sehr gut schmecken Stelzen und Wangerl. Wichtig ist,

daß ein paar Schwarten und aufgehackte Haxerl mitgekocht werden, die sorgen für die nötige Gelatinebindung.

Alles zusammen in nicht zuviel Wasser mit etwas Salz, Lorbeer, Majoran und 3 Gewürznelken kochen. Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und würfelig schneiden, den Rest noch länger auskochen. Das Fleisch und wer will auch die Schwarten in eine beliebige Form füllen, eventuell mit Essiggurkerl, gekochten Karotten und Eiern vermischen und mit der heißen, möglichst entfetteten Brühe übergießen und erkalten lassen. Vor dem Servieren das erstarrte Fett wegnehmen, in Scheiben geschnitten mit Zwiebeln und Essigmarinade oder mit Senf und Kren anrichten.

Gebackene Schweinsohren *Originalrezept aus dem Buch „Vom Essen auf dem Lande“, Franz Maier-Bruck*

Sauber geeinigte Schweinsohren in Salzwasser mit Pfefferkörnern und Zwiebelringen weich kochen, abtropfen lassen, zwischen zwei Bretter legen und einige Stunden pressen, dann in Mehl, zerschlagenen Eiern und Bröseln panieren und in heißem Schweinefett goldfarben backen.

Auf Wunsch mailen wir Ihnen gerne Rezeptvorschläge.

Guten Appetit *Leopold Treer*



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

Frühjahrsputz - Teppichwaschaktion



- **Gratis Mottenschutz zu jeder Wäsche**
- **Gratis Fleckentuch und Pflegefibel**
- **20% Mehrwertsteuerrabatt auf alle Teppiche**
- **Polstermöbel-, Spannteppich-, Matratzenreinigung**

70% auf alle Teppiche und 20% MwSt-Rabatt (d.h. 16,67%). Alles gültig bis Ende Juni mit dieser Werbung. Nicht in bar ablösbar. Nicht in Verbindung mit anderen Aktionen.

Restposten von original **backhausen** Vorhängen, Möbelbezugsstoffen etc.

HELM
 Teppich|Zentrum

MIGO
 Teppich|Service

2441 Mitterndorf, Lagerstraße 48
 02234 -74010 | info@helm.at
 www.helm.at | www.migo.at

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



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

Geschenk Idee!!

Keine Idee für den Muttertag???
Ich habe einen Geschenk-Tipp für Sie!!

*Schenken Sie Ihrer Mutter ein
 Nageldesign von*

SunSet Nails

in Gramatneusiedl.

*Nutzen Sie den Gutschein und Schenken
 Sie ein Wellnessprogramm für die Hände
 Ihrer Liebsten!!*

*Schenken Sie Freude und ein wenig
 Luxus !!*

Gutschein



5 €

Gültig bis 30.6.2012
 nicht in Bar ablösbar

Sabine Luif
 Hauptstraße 24
 Gramatneusiedl
 0680-247 04 01