

Rezepte zum Nachkochen

Küchenchefs der Region teilen ihr Wissen mit unseren Lesern.



Rehfilet vom Maibock auf sautiertem Spargel mit Maiwipferl-Preiselbeersauce und Wiesenkräuterauflauf
von Ruth und Maria Stelzer

Zutaten für 4 Portionen

Ca. 800g Rehrücken ausgelöst
Salz, Pfeffer
Frischer Thymian, Rosmarin

Wiesenkräuterauflauf:

400 g Weißbrotwürfel
3 EL Butter
1 ganze Zwiebel gehackt
1/8 l Milch
Ei ganz, Salz, Pfeffer
Frische
Wiesenkräuter
z.B.: Girsch, Schafgarbe, Huflattich Quendel, Gundermann usw.

Zubereitung Rehfilet

Rehfilet würzen und kurz anbraten und rosa fertig braten, aus dem Ansatz eine Sauce ziehen und mit Preiselbeeren und frischen Maiwipferl verfeinern.

Ca. 8 Stangen heimischer Spargel
Spargel schälen und in Salzwasser mit Zucker und Zitrone bissfest kochen

Zubereitung Wiesenkräuterauflauf

Zwiebel in Butter anschwitzen
Mit Milch ablöschen - über das Weißbrot gießen, würzen, ganzes Ei unterrühren, die gehackten Kräuter untermengen - in gebutterte Förmchen oder Kaffee-Tassen füllen und im Wasserbad ca. 20 Minuten backen



Weinempfehlung:

Weingut Schnabel -
Pinot Noir Demeter
www.karl-schnabel.at



Ruth Stelzer vom Panoramahotel
Restaurant Steirerland | Demmerkogel
www.steierland.co.at

office@steierland.co.at | Tel. : +43 3456 2328

**GRAUPP
GETRÄNKE**
www.graupp.at

Ihr verlässlicher
Partner für
die Gastronomie!

Party-Service
Zustelldienst
Getränkeabholmarkt

8403 Lebring
Tel. 03183 / 3434-0

Mobilpoints geschenkt



X-MAS IM JUNI?

WIR SCHENKEN DIR
2000
MOBILPOINTS

2000 Mobilpoints geschenkt für alle bestehenden A1 Kunden bei Next-Einlösung bis 30.6.2013. Angebot beanspruchbar wenn MyNext mindestens 4 Monate nicht genutzt wurde. Aktionszeitraum von 01.06.2013 bis 30.06.2013. Druck- und Satzfehler vorbehalten.



ekz
weintand

EXCLUSIVE STORE

rössli
SERVICE DER VERBINDET

Rössl Telekom Service und Multimedia GmbH

Wasserwerkstraße 30d | 8430 Lebnitz

fon 0664-3077000 | fax 03452-8275114

email office@roessli.co.at | www.roessli.co.at | mo-fr: 9 - 19 | sa: 9 - 18