



Rahmsulze von der gekochten Hendlkeule

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

600 g Hendlkeule, ¼ l Obers, 250 g Gemüsewürfel gekocht, 30 g Kren fein gerieben, 8 Blatt Gelatine, Salz, Pfeffer Rosmarin, frische Kräuter

Zubereitung:

Hendlkeule in Hühnersuppe weichkochen, auslösen und würfelig schneiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die warme Hühnersuppe einrühren. Hühnerwürfel und Gemüsewürfel und die restl. Zutaten beimengen, gut würzen und überkühlen lassen. Zum Schluss das Obers einrühren. Eine Terrinen Form oder Rehrückenform mit Klarsichtfolie auslegen die Masse einfüllen und kalt stellen.

Tipp: Mit knackigen Salaten und einem guten Bauernbrot servieren!

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Putenfleisch* und Hühnerfleisch**

Familie Niedermayr *	Hainbach 5	4861 Aurach/Hongar	07662/ 8987
Familie Niedermayr *, **	Kochlöffling 2	4690 Schwanenstadt	07673/ 4774

Hier gibt's Gemüse* und Kräuter:**

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Imling 4	4692 Niederthalheim	07673/7446
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*, **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84
Familie Perner**	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/9177222
Familie Spitzer*	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

