

MEIN REZEPT:

Bitte Namen eintragen.

Beiriedschnitte ala Waldviertel

Kategorie

- Biologisch Vegetarisch
 Regional Südländisch
z. B. Oliven, Ingwer, Melanzani, Safran, Zitrusfrüchte

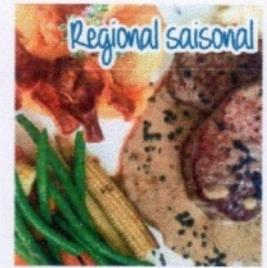
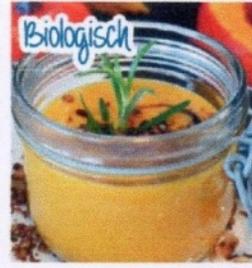
Zutaten*

200g Bio-Beiriedschnitte
 (Langschlag) 500g heimische
 Eierschwammerl/2 Knoblauchzehen
 1 Zwiebel /1 EL Maizena/1 El Öl
 1 TL Petersilie / 250ml Schlagobers
 120 ml Rindsuppe / Salz/Pfeffer
 1kg Erdäpfeln/250g Stärkemehl/Salz

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und feine Würfel schneiden.
 Beiseitestellen. Eierschwammerl gründlich putzen und eventuell die größeren halbieren. In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebel darin goldgelb anrösten. Geputzte Eierschwammerl zu den Zwiebel geben. So lange rösten, bis kein Wasser mehr aus den Schwammerln austritt. Knoblauchwürfel hinzufügen und nochmals gut durchrösten. Mit Rindsuppe und Obers ablöschen. Alles nochmal kurz aufkochen lassen. Maizena in etwas Wasser anrühren und damit die Sauce abbinden. Mit Petersilie, Salz, Pfeffer abschmecken. Die Erdäpfel kochen, schälen und noch warm durch die Erdäpfelpresse drücken. Mit Stärkemehl vermengen, salzen und ca. Knödel mit je 100g Gewicht formen. Für 15 min in gesalzenen Wasser kochen. Beiriedschnitte in einer Grillpfanne mit etwas Öl scharf anbraten.

KLAR-Klima-Rezepte



Bitte auf Seite 2 ein Foto des Rezeptes im Hoch- oder Querformat einfügen.

Schwierigkeitsgrad

- einfach
 mittel
 schwer

Zubereitungszeit

30 min

MEIN REZEPT IN BILDERN

