



Heiß aufs Grillen

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Grillöl für Schwein, Rind und gem. Spieße

Zutaten:

2 EL Senf, 1/4 l Öl, 3 Knoblauchzehen, Saft einer halben Zitrone, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 EL Kräuter (Oregano, Majoran, Rosmarin, Liebstöckl, Thymian, Petersilie), 1 Spritzer Worcestersoße oder Sojasoße

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer kräftig durchmischen

Speck – Hendlspieße mit Jungzwiebel

Zutaten:

4 Hühnerbrüstchen, 8 Stk. Jungzwiebel, ca. 100 g Speck, ev. grüner und roter Paprika, Grillöl zum Bestreichen, Kräutersalz

Zubereitung:

Hühnerbrüstchen in Würfel schneiden, leicht salzen – mit Speckscheiben umwickeln und abwechselnd mit den Jungzwiebel und Paprikawürfel auf Spieße stecken. Mit etwas Grillöl bestreichen und beidseitig grillen.

Feurige Teufelssoße

Zutaten:

2 Fleischparadeiser, 1/2 grüner Paprika, 1/2 gelber Paprika, 1/2 Pfefferoni, 1/2 Zwiebel, 1 Becher Creme fraiche, 1 Becher Joghurt, etwas Paprikapulver, 1 TL Senf, etwas Tabasco oder Chilli, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse fein würfeln und zusammen mit den übrigen Zutaten verrühren. Feurig – pikant abschmecken.

Eine scharf-würzige Angelegenheit, die Rind-, Schweine- und Lammfleisch zu einem feurigen Genuss macht!

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf**, Ziege***:

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohninger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/ 8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer**	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 42 23
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596

Hier gibt's Gemüse* und Kräuter**:

Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Lohninger **	Truchtlingen 3	4890 Weißenkirchen	07684/ 8272
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*, **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84

Hier gibt's Schweinefleisch/-produkte

Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/ 8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Hofmanninger	Weigensam 9	4904 Atzbach	0664/ 73674373

Hier gibt's Lammfleisch/-produkte

Familie Ebner	Plomburg 40	5310 Mondsee	06232/ 2847
Familie Graf	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Grausgruber	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Putz	Powang 5	4881 Straß i. A.	07667/ 7204
Familie Perner	Schmidham 2	4841 Pilsbach	07672/29747

Hier gibt's Fleisch vom Kitz (saisonal):

Familie Rosner	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
----------------	---------------	-----------	--------------

Hier gibt's Rindfleisch

Familie Aigner	Rieder Str. 62	4901 Ottngang	07676/ 7604
Familie Lohninger	Truchtlingen 3	4890 Weißenkirchen	07684/ 8272

Hier gibt's Putenfleisch* und Hühnerfleisch**

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

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:

