GRIESSNOCKERL IM SALON BEUSCHEL

ZUTATEN:

BAUERNLAND Griessnockerl

400 g Kalbsbeuschel (Lunge, Herz und Zunge)
1 l Kalbsfond (weiß)
1/2 Zwiebel
100 g Wurzelwerk
1 Knoblauchzehe gepresst
1/8 Riesling
Lorbeerblatt, Bohnenkraut, Thymian
Salz, Pfeffer

1/2 Zwiebel fein geschnitten
1 EL Sonnenblumenöl
1 KL Kapern
1/16 l Riesling
1 EL Senf
Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen
1/8 l Obers
3 EL BAUERNLAND Julienne Mix
1 EL Essiggurkerl in feine Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG:

BAUERNLAND Griessnockerl laut Packungsbeschreibung zubereiten.

Fleisch im Kalbsfond mit Wurzelwerk und Gewürzen kochen und nach Erkalten fein nudelig schneiden, den Fond bereitstellen.

Eine Roux mit Zwiebel herstellen, mit Riesling ablöschen, Fond aufgießen und gut abschmecken. Fleisch beigeben. Gemüse und Essiggurkerl 5 min mitkochen und zum Schluss mit Obers verfeinern. Salon Beuschel mit einem BAUERNLAND Griessnockerl servieren.

GARNITUR:

Petersilie, Schnittlauch, Thymianblüten