



# 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 begeben. Gemüse und Essiggurkerl 5 min mitkochen und zum Schluss mit Obers verfeinern. Salon Beuschel mit einem BAUERNLAND Griessnockerl servieren.

## GARNITUR:

Petersilie, Schnittlauch, Thymianblüten