

Rezept Schwarzfleisch und baamwollner GliiB - Peter Stübinger

Fleisch:

Geräucherter Bauch/ Kamm mit viel Wacholder/ Lorbeer (weich kochen) je 600g

Soße:

Karotten, Sellerie, Zwiebeln (würfeln), Lauch (in Ringe schneiden) je 100 g mit Butter andünsten

Zucker, etwas Salz und Essig zugeben

4 Esslöffel Senf dazugeben

Fleischsud hinzugießen und alles weich kochen lassen

Sahne zugeben und mit Mehl-Wasser-Gemisch Soße leicht andicken

je nach Geschmack süßsauer abschmecken

GliiB: (Klöße)

1 kg Kartoffel weichkochen und durch die Kartoffelpresse drücken

200g Kartoffelmehl zugeben

1 Ei

Salz (genügend)

mit etwas Wasser einen Teig kneten

Bröckerla:

Altbackenes Brötchen würfeln und in Butter rösten

Klöße formen und in der Mitte die Bröckala platzieren

In Salzwasser au kochen und 20 min ziehen lassen