

Beilagen

Semmelkoch

Zutaten für 4 Personen:

2 altbackene Semmeln
1/4 l Rinderbrühe
2 EL geriebenen Kren
3 EL saure Sahne
1 TL Essig
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Semmeln blättrig aufschneiden, in der Rinderbrühe aufkochen und versprudeln.

Den Kren mit dem Essig gut vermischen, zu den Semmeln geben und ebenfalls aufkochen.

Zum Schluss die saure Sahne verquirlen und in die Sauce rühren.



Club Frohnleiten
Verein zur Förderung der
Heimatverbundenheit
www.clubfrohnleiten.org

A - 8130 Frohnleiten

