

REZEPTE

KATZENGESCHREI

Zutaten:

400 g Fleisch von Kalb, Schwein, Rind, 200 g Innereien (Leber, Nierndl, Kronfleisch), 50 g ÖL oder Schmalz, 150 g Zwiebeln, feinwürfelig geschnitten, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, ca. 500 ml Rindsuppe, 30 g glattes Mehl, 70 g Sauerrahm, 1 Schuss Essig, Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeerblätter, Majoran, nach Belieben auch gestoßener Kümmel, Muskatnuss, Senf, Zitronenschale, Kapern, Essiggurkerl.

Zubereitung:

Fleisch und Leber fein blättrig schneiden. Zwiebeln und Knoblauch im heißen Fett anrösten, herausheben. Jetzt das Fleisch anbraten, dann die Leberscheiben zugeben und durchrösten. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch wieder zufügen, mit Mehl stauben und einem Spritzer Essig ablöschen. Mit Suppe aufgießen, die Gewürze zugeben und alles weich dünsten. Bei Bedarf noch Flüssigkeit zugießen. Dann mit Rahm abrunden, nachwürzen und anrichten.

Beilagen: Nockerl, Petersil- oder Rösterdäpfel, Semmelknödel, Blattsalate, gemischte Salate.

Köchin: Waltraud Faißner, ehem. Leiterin der Museumsbibliothek Linz

HAUS
DER
FRAU

