



Advent

Es treibt der Wind im Winterwalde
die Flockenherde wie ein Hirt,
und manche Tanne ahnt, wie balde
sie fromm und lichterheilig wird.
Und lauscht hinaus: den weißen Wegen
streckt sie die Zweige hin - bereit,
und wehrt dem Wind und wächst entgegen
der einen Nacht der Herrlichkeit.

(Rainer Maria Rilke)



Restl-Rezept

Gansl-Knödel

Oft bleiben von der Weihnachtsgans große Mengen Fleisch übrig.
Daraus lässt sich eine feine Fülle für Knödel kreieren.



Eine kleingeschnittene Zwiebel in einer Pfanne anrösten und das kleingehackte Gansfleisch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Kartoffelteig füllen. Anschließend die Knödel wie Fleischknödel kochen.

Vor dem Servieren noch mit erwärmtem Ganslsaft übergießen -

dazu kann man Rotkraut oder Paprikakraut reichen.

(von Haubenkoch Oswald Topf jun.)

Die NÖ Umweltverbände wünschen
ein frohes Weihnachtsfest!

die NÖ
Umweltverbände

