

BRANDNEU für Sie getestet!

STROHSCHWEIN MIT KNUSPRIGEN GRAMMELN

Aus den vielen köstlichen *Hink-Glas-Spezialitäten* haben wir diesmal das *Rillettes vom Strohschwein* aus dem Carnuntum gewählt: Saftiges Fleisch vom Strohschwein aus dem Carnuntum, raffiniert zum Rillettes verarbeitet, ist Basis für ein wunderbares Frühlings-Rezept von *Georg Liepold*: Zutaten für 4 Portionen: 1 Hink Rillettes vom Strohschwein 170g, 50g Grammeln, Petersille, Salz & Pfeffer
 Zubereitung: Strohschweinerillettes mit dem Stabmixer oder in der Moulinette cremig pürieren. Grammeln in einer Pfanne rösten. Petersilie hacken. Grammeln mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Petersilie verfeinern. Schwarzbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wahlweise mit runden oder recht-eckigen Dekor- Ausstechern ausstechen. Strohschweincreme in einen Spritzsack füllen und auf das Brot dressieren. Zum Abschluss mit den würzigen Grammeln garnieren. Genießen!
Note: ausgezeichnet!

