


**VB  
GK**

# VERSICHERUNGSBÜRO GÜNTHER KLAPA

2440 Gramatneusiedl, Hauptplatz 9  
Tel.: 02234 / 74 683; Mobil. 0664 / 381 19 72 ; Fax 02234 / 74 684

*Wir wünschen allen Lesern ein fröhliches Weihnachtsfest  
sowie Glück und Gesundheit fürs neue Jahr*

**OB CHRISTKIND ODER WEIHNACHTSMANN WIR ZIEHEN ALLE AN  
SVATON MODE & MEHR**

**GESCHENKIDEEN FÜR DAMEN & HERREN**



**Gramatneusiedl, HAUPTPLATZ 10  
02234- 73434**

**MO, DI, MI, FR: 8-12 UND 15-18 UHR  
DO: 8-12 UHR**

**SAMSTAGE IM ADVENT: 8-17 UHR**



## So kocht(e) Gramat

**Saure Hunde** (eingebrannte Erdäpfel) Woher der Name kommt weiß ich nicht, es werden dabei aber garantiert keine geliebten Vierbeiner verkocht, aber wie bei vielen volkstümlichen Gerichten finden Reste vom Vortag Verwendung, wie Suppe, gekochtes Rindfleisch und übrige Kartoffel.

**Variante 1:** In ½ lt Suppe 3 Lorbeerblätter 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch und Tymian aufkochen, abkühlen lassen. 1kg Kartoffel kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Einbrenn machen, mit der Suppe ablöschen, Gurkerlscheiben und Kartoffel dazugeben, mit Salz, Pfeffer und eventuell Essig oder Gurkerlwasser abschmecken.

**Variante 2:** Zwiebel rösten, geschälte rohe Kartoffel in Scheiben schneiden, mitrösten, mit Wasser oder Suppe aufgießen, mit Essiggurkerl, Majoran, Salz, Pfeffer, Suppenwürze und Lorbeerblatt weichkochen, dann einbrennen und mit Essig abschmecken. Dazu passt gekochtes Rindfleisch und Brot.

### Eine schnelle Krautsuppe für Silvester und andere Gelage:

Zwiebel- und Speckwürfel anrösten, gehackten Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver kurz mitrösten, mit 2 lt Suppe aufgießen und ½ kg Sauerkraut dazugeben. Das Ganze mit Lorbeerblättern und Pfefferkörnern 30 Minuten kochen. Mit scharfen, gebratenen Klobassscheiben dekorieren und mit einem Klacks Rahm servieren.

**Prost ...-oder wie der Lateiner sagt: Naschledanou pod stolem**

