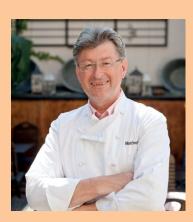
dadadadadadadadadadada Des broughd ma fir 4 Leit 400 & Redfloisch ous dr Keile. Fir's Floisch: 400 g ousglesda Rehvigga 4 6) gmahlane Hasiniss, oin Er Mill, oi Gi, a weng Honigs 40 g Buddy, 0,5 (Rehsof. 2 of Amaretto, oin El Bradfatt, Salz 200 g Pfiffrieng, 20 g Buddy, oi Scholadd, 0,21 Hissigh Sahne, weißer Praffer ous dr Fir d' Pfiffreng: Mille, Salz, kloi Aschriddany Schnittlauch 300 g Man Jup 405, 100 g Kaschdaniamanl. Fir d'Schbätzla: 4-5 Oir, Salx, 20 g Buddy 2 Birna, Preisibeera, Zema

Der Herbst "isch au bei oos Schwôba" die richtige Jahreszeit für köstliche Wildgerichte. Und einer, der sich darauf besonders gut versteht, ist Küchenmeister Manfred Schwarz vom "Wirtshaus Wilhelms-Eck" in Heidenheim.

Fir d'Zemabirna:

Er hat für die Herbstausgabe des SCHLOSSBLICK-Magazins ein spezielles Gericht auf der Basis von Rehmedaillons und Rehschnitzelchen aus Stettener Jagd gezaubert, das nachzukochen sich sicher lohnen dürfte. Falls all jene, "wo et von dâ send", dabei noch Probleme mit dem "Schbätzlesbrett" haben sollten, "kennad dia da Dôig au durch da Schbätzlesschwôb drugga". Guten Appetit!



Reh en Haslnusskruschde Reh in Haselnusskruste





Ous dr Keile vom Reh gleich groaße Schnitzala ond nau au glei no ous am ousglesda Rehrigga scheane gleichmäßig digge Medalljos raschneida. Vôrhär sodd ma aber älle Sehna ous deam Flôisch entferna.



Buddr ond a weng Olivael en dr Pfann hôiß werra lassa. d'Schalloda âdenschda ond dia Pfiffrleng drzuadoa. Mit Salz ond Pfäffr wirza ond ällas âschwitza lassa. Mit dr Sâhne oufgiaßa ond aikechla lassa. Z'letschd da Schittlauch drzua.



Ous Mähl, Kaschdaniamähl, Öir ond Salz an wôicha Schbätzlesdôig schlaga ond dean Dôig vom Schbätzlesbrett en kochnds Wassr naischaba. Oufkocha lassa ond em kalda Wassr abschrägga. En ra Pfann mit gschaimdr Buddr âwärma.



Birna halbiera, z'Kärngeheise rousdoa ond an de Birna oußa a Stiggle wägschneida. En Zuggrwassr mit a weng Zemd ond a ma Schbritzr Zitronasaft oufsetza ond kechla lassa. Schbädr d'Preislbeera en dia halbe Birna aifilla.



Schnitzala ond Medalljos ouf bôide Seita mähla, abr blos ouf oinr Seite durchs Ôi zia ond au blos ouf dera Seite mit de Haslniss paniera. D'Rehsoß oufkocha ond da Amaretto nairihra.



El en dr Pfann hôiß werra lassa ond nau mit dr Kruschde nach onda z'ärschd die Medalljos ond a paar Minuda schbädr au dia Schnitzala dren âbrâda. A weng Honig dribrtreifla ond mit Salz ond Pfäffr wirza.



City Quartier Ploucquet



- Eine gute Adresse
- Durchdacht geplant
- Mitten in der Stadt
- Generationengerecht
- Individuelle und flexible Grundrisse
- Barrierefreie Elemente
- Stadtwohnungen von 45 m² bis 120 m² Wohnfläche



07365 960333









07321 344-2501



Wir machen den Weg frei.

Mit uns schaffen Sie den Ausgleich, aber nur noch bis zum 21.12.2012!

Der Europäische Gerichtshof verpflichtet alle Versicherungsunternehmen, ab diesem Zeitpunkt Männer und Frauen bei Kalkulation, Beiträgen und Leistungen von Versicherungen gleichzustellen. Besonders für Männer hat dies spürbare Folgen, jetzt handeln bringt entscheidende Vorteile!

Sprechen Sie jetzt mit Ihrem Berater und informieren Sie sich, was diese "Unisex-Tarife" für Sie bedeuten.

www.hdh-voba.de • Telefon 07321 311-0





