



Regionaljournal Steiermark



Was tun mit dem Osterfleisch.

Wer kennt es nicht? Das Osterfest ist vorbei aber der Kühlschrank ist bestens gefüllt mit köstlichem Osterfleisch. Was tun damit?

Karl Schwarz hat hier einige Ideen zur „Resteverwertung“. Nehmen sie am besten Fleisch und Wurst die ihnen übrig geblieben sind. Ein Tipp für einen gschmackigen **Grenadiermarsch**. Zutaten für 6 Personen

- 400g Fleisch oder Wurstreste
- 300g Teigwaren
- 400g Erdäpfel
- 2 Zwiebel
- 6 Esslöffel Öl
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Und so wird es gemacht: Erdäpfel in gesalzenem Wasser kochen, schälen und in kleine Scheiben schneiden. Die Teigwaren in kochendem Salzwasser je nach Geschmack gar kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Fleischreste würfelig schneiden.

Zwiebel klein würfelig schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Zwiebel anrösten. Dann die Kartoffel, die Teigwaren und die Fleischreste in die Pfanne dazugeben und gut anbraten. Während des Anbratens mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Teller servieren und mit Petersilie bestreuen.

Zum Grenadiermarsch passt am besten ein grüner Salat. **Paprika-Wraps mit Selchfleisch** Für 2 Portionen: 2 Wraps,

- 200 g Selchfleisch
- ?100 g Frischkäse?
- 80 g Sojasprossen?
- 1 Salatgurke?
- 1 gelbe Paprika?



- 1 rote Chilischote?
- 1 Knoblauchzehe?
- ½ Limette?
- 0,5 Bund Petersilie?
- 2 EL Öl
- ?Salz und Pfeffer

Backofen auf ca. 70°C (Umluft) vorheizen. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Chilischote klein schneiden (siehe Kochtipp). Gurke waschen und mit einem Schäler der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Sprossen waschen und trockenschütteln. Paprika waschen, vierteln und entkernen. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Hälfte des Öls in der Pfanne erhitzen und Paprika rundum scharf anbraten, Knoblauch dazugeben.

Selchfleisch in feine Streifen schneiden (ca. 3-4 cm lang und 1 cm breit). Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und Putenstreifen darin rundum knusprig anbraten.

Frischkäse in eine kleine Schüssel geben und mit Petersilie, Knoblauch und der Chilischote vermischen. Mit einer Gabel mehrmals ins Fruchtfleisch der Limettenhälfte stechen, über dem Frischkäse auspressen und alles vermischen. Salzen und pfeffern. Gurkenstreifen mit der Frischkäse-Mischung vermengen. Tortillafladen gleichmäßig mit der Frischkäse-Mischung bestreichen und mit den Putenstreifen, Paprika sowie Sprossen belegen und aufrollen. Mit Alufolie umwickeln und für 7 Minuten in den Ofen geben. Mit Serviette umwickelt servieren.

Kochtipp: Wer es nicht so scharf mag, kann die Kerne der Chilischote unter warmem Wasser abspülen. So verliert die Schote etwas an ihrer Schärfe.

Gutes Gelingen!

