

Vieheinkauf ist Vertrauenssache • Vieh- und Fleischhandel



**Josef Kohlhauser**

8252 Mönichwald • Riegersbach 65  
Tel.: 03336 / 4492 • Fax: 03336 / 31 244  
Mobil: 0664 / 24 32 702  
UID: ATU 603 98 769

Frisch vom Land aus Bauernhand • Frischfleisch und Hausgeselchtes



**ECHT STEIRISCH**

Kohlhauser Rezept Nr.: 4

**Gegrillte Rindfleisch-Laibchen**  
(2 Personen)

40 dag faschiertes Rindfleisch

Salz, Pfeffer

2 Stk. Zwiebel

Paprikapulver

Mineralwasser

Öl

Zubereitung:

Faschiertes mit Salz und Pfeffer würzen, gut durchkneten und im Kühlschrank einige Zeit rasten lassen.

Zwiebel fein schneiden mit Paprikapulver und Mineralwasser zum Faschierten geben und nochmals gut durchkneten.

Aus der Masse dünne Laibchen formen, mit Öl oder zerlassener Butter bestreichen und am Grill oder in der Grillpfanne auf jeder Seite ca. 4 Minuten braten.

Serviert mit Bratkartoffel und Salat, man kann aber auch verschiedene Saucen oder Letscho dazu reichen.

Guten Appetit!