

Sellerfleisch (für 4 Personen)

2 Pfund Kronfleisch (dicke Kron) oder Brustkern werden gewaschen und in das kochende Wasser gelegt, damit es saftig bleibt, nach einer 1/2 Stunde Wurzelwerk dazugeben.

Das Fleisch wird ca. 1-2 Stunden langsam gekocht - je nach Fleischqualität - es sollte noch einen Biß haben.

Serviert wird es aufgeschnitten auf einem Holzbrett, mit heißer Brühe übergossen, mit Salz, frischen Meerrettich und schönen Bauernbrot.

Als Vorspeise gibt es die Suppe mit Einlage.

A Buamahosutaschu

Zwoa Nägel, zwoa krumme,
 a Eiweckglasgumme,
 a Bändreckstanga,
 a Faden, a mordslanga,
 a „Stoanse“ aus Holz,
 a Klupperl, a alts,
 a paar flache Stoana,
 a Ball, a kloana,
 a hohla Schluß zum Pflif,
 a Kaugummistreifu,
 a Taschnmesser,
 a Kreidnerstrol,
 a Schiaßbudnosu,
 a laare Blechdosu,
 a Fensterkitt,
 a Judustrick,
 a Stückl a Schmir,
 a eigrask Uhr,
 a Verschluf von a Flaschu:
 Des hat Platz in am Buam seiner
 Hosutaschu. (Helmut Zöpfl)

