

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **Bärlauchgraupe für 4 Lüüt** **(Bärlauchgrauen für 4 Personen)**

- 100g Butter
- 150g Perlgrauen
- 50 ml Weißwein
- 300 ml Brühe
- 100g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 50g frischer Bärlauch (oder Bärlauchpesto vom Walser Buura Stand)
- 5 EL natives Olivenöl
- 1 Zitrone
- 100g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Schalotten fein gewürfelt in Butter glasig schwitzen, Knoblauch fein gewürfelt und Perlgrauen dazugeben und leicht mit anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einen Teil Brühe angießen, die Grauen bei kleiner Hitze weich dünsten, ständig Brühe nachgießen;

Bärlauch mit nativem Olivenöl und Salz im Mixer zu einem Pesto verarbeiten; vor dem Servieren die Grauen erhitzen, mit einem Teil Pesto vermengen und mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken, mit Schlagsahne vollenden.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!**  
**Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)