

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Kürbiskern-Pfefferkruste

- 100g Butter
- 2 EL geriebenes Weißbrot (Brösel)
- 6 EL Kürbiskerne
- 1 TL Kürbiskernöl
- 2 Cl Weinbrand
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Grüner und roter Pfeffer, gefriergetrocknet

Die Butter mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Brösel, die gehackten Kürbiskerne, Kernöl und Weinbrand zufügen und einarbeiten. Mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen und zum Schluss die ganzen Pfefferkörner einrühren.

Mit dieser kräftigen Kruste überbacken Sie am besten Hirsch- oder Rindersteaks: Das vorgebratene Fleisch gleichmäßig mit der Kruste ca. 5mm dick überziehen und unter dem Grill goldbraun gratinieren.

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

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at