



KARNER

SULZBACH

*Freilandeier, Kürbiskernöl,
Dinkelprodukte, Apfelsaft, Traubensaft
Bio-Austernpilze*



Gebratener Fisch mit Austernpilzen

FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

FISCH

- 300 g Saiblings- oder Forellenfilet
- Salz, Pfeffer
- ½ Limette – nur abgeriebene Schale
- ½ Zitrone – nur abgeriebene Schale

KARTOFFELN

- 350 g speckige Kartoffeln
- 20 g Butter
- Salz
- gehackte Petersilie

TOMATENPESTO

- 30 g Parmesan
- 25 g Pinienkerne
- 50 g Öl (Abtropföl von getrockneten Tomaten oder Olivenöl)
- 100 g getrocknete Tomaten (abgetropft)
- 1 KL Balsamico

PILZE

- 100 g Austernpilze
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Den Fisch mit Salz, Pfeffer, Limetten- und Zitronenschalen würzen. Anschließend in Öl braten.

Gekochte, geschälte Kartoffeln in warmer Butter schwenken und mit Salz und gehackter Petersilie bestreuen.

Alle Zutaten für das Pesto mit dem Pürierstab zu einem feinen Pesto verarbeiten.

Die Austernpilze in Olivenöl anbraten und anschließend salzen und pfeffern.



Austernpilz-Ecken

FÜR 2 PERSONEN

Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie anrösten. Anschließend mit Crème Fraîche vermengen.

Den Blätterteig in Vierecke schneiden und mit den gerösteten Austernpilzen füllen, zusammenfalten, mit Ei bestreichen und im Backrohr kurz bei 220°C backen.



ZUTATEN

- | | |
|--------------------|---------------|
| 150 g Austernpilze | 1 Ei |
| 270 g Blätterteig | Salz, Pfeffer |
| 3 TL Crème Fraîche | Petersilie |

Austernpilz-Laibchen

FÜR 3 PERSONEN

ZUTATEN

- 500 g Austernpilze
- 20 g Butter
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter anrösten.

Pilze mit Zwiebel, Petersilie, Eiern, Semmelbrösel und Gewürzen zu einem Teig verarbeiten.



In Laibchen formen, etwas flach drücken und in Öl goldbraun braten.

Gutes von Familie Karner aus Sulzbach

Inmitten des südoststeirischen Hügellands, in St. Margarethen/Raab, liegt unser Bauernhof, der schon mehrere Generationen von Familie Karner geführt wird. Seit dem Jahre 1994 bewirtschaften wir, Rupert und Christine, den Hof mit viel Freude. Unser zukünftiger Hofbesitzer, Jakob, engagiert sich sehr und arbeitet fleißig am Hof mit.



Am Hof genießen 4.500 Freilandhühner eine Menge grünes Gras und dürfen sich in Sandbädern austoben. Die Produkte aus unserer Landwirtschaft sind sehr vielseitig und werden größtenteils im 24 h-Selbstbedienungsladen und im Hofladen vermarktet. Zu den Produkten gehören neben den Freilandeiern auch Kürbiskernöl, Dinkelprodukte, Apfelsaft aus naturbelassenen Äpfeln, Traubensaft und seit Neuem die selbstgezüchteten Bio-Austernpilze.

Die Pilzzucht ist ein weiteres Standbein auf unserem Hof, das bereits vom zukünftigen Hofbesitzer aufgebaut wurde und geführt wird.



Unser Hof

A Sulz 29, 8321 St. Margarethen/R
E karner.shop@gmail.com
M 0681/815 927 32 T 03112/71 56

Alle unsere Produkte
gibt es rund um
die Uhr im 24 h-
Selbstbedienungsladen.

www.karner-sulzbach.at