



BIO-BERGGÄSEREI GOMS

3998 GLURINGEN

BANZI-KOCH (ALTES GOMMER REZEPT NACH ELISABETHS ART)

Für 4 hungrige Personen

1 l Wasser

1 l Milch **

2 Maggiwürfel

1 TL Salz

750 g rohe Kartoffeln geschält

250 g Langkornreis

150 g Bio Gomser mild **

Schaffleisch abgehangen, Speck- oder Cervelatwürfel nach Belieben

Milch, Wasser, Salz und Maggiwürfel aufkochen.

Den Reis dazugeben und weiterkochen lassen (ca. 10 Minuten).

Die rohen Kartoffeln in feine kleine Würfel schneiden und zum Reis dazugeben.

Das Trockenfleisch, Speck- oder Cervelatwürfel dazugeben.

Weiterköcheln lassen, bis alles gar ist.

Immer wieder umrühren, damit es nicht anbrennt, evtl. Milch nachgiessen.

Kurz vor dem Servieren den geriebenen Käse untermischen.

Dazu passt gut ein grüner Salat.

**** in der BIO-BERGGÄSEREI GOMS erhältlich**