

Schüssel füllen und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen (im Bild rechts oben).

**INGELEGT ER RADI** In einem Topf  $\frac{1}{2}$  l Wasser mit Salz, Zucker und Essig einmal aufkochen. Dann vom Herd nehmen, den Gewürztee einstreuen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Tee durch ein Sieb gießen. Inzwischen den Rettich putzen, schälen und in 2 bis 3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Rettich in ein großes Einmachglas (ca. 1 l Inhalt) geben und mit so viel heißem Fond übergießen, dass er damit vollständig bedeckt ist. Alles durchrühren und im Kühlschrank mehrere Stunden, am besten 1 Tag, durchziehen lassen. Zum Servieren den Rettich herausnehmen und

abtropfen lassen, nach Belieben mit Kerbelblättern garnieren. Er hält sich im Kühlschrank mehrere Tage und passt zu jeder Brotzeit (im Bild unten).

**TIPP** Zu den zwei Aufstrichen und dem eingelegten Radl des Heurigenbüffets passt am besten Graubrot oder Schwarzbrot oder ein „gemischtes Gebäck“ – das ist ein Brotkorb mit Kornweckerln, Salzstangerln oder Mohnweckerln.



**EIN ECHTES MUSS:** Der Liptauer darf keinesfalls fehlen auf einem traditionellen Heurigen-Büffet oder auf einem der gschmackigen Jausenbrettl in den Buschenschenken. Geboren

wurde dieser Brotaufstrich wohl in dem gleichnamigen Ort in der Slowakei. Heute kommt als Basis Topfen oder Quark zum Einsatz, im Original ist es ein gesalzener Frischkäse aus Schafsmilch.



# Schuhbeck-Dog

## FÜR 4 PERSONEN

- 1 TL Öl
- 1 EL Zwiebelwürfel
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1–2 TL Schnittlauchröllchen
- 2 Estragonblätter (frisch geschnitten)
- 1 Msp. mildes Currypulver (siehe Tipp)
- 4 lange Schweinsbratwürste
- 4 Laugen- oder Brezenstangen

**1** Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und  $\frac{1}{2}$  TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, die Zwiebelwürfel