

Christoph Hödl über den Osterschinken

So wie jedes Jahr kommt auch heuer wieder Ostern und da darf auf alle Fälle ein gutes Ostergeselchtes nicht fehlen. Das Ostergeselchte gibt es (bei uns in der Fleischerei Hödl) in mehreren Varianten, wobei es auf die Größe ankommt, etwa eine Schweinenuss mit eineinhalb Kilo oder ein Teilsames mit einem dreiviertel Kilo. Das Ostergeselchte wird bei uns mild gesurt, also nicht zu salzig, dann leicht geräuchert und ist im Normalfall zu Haus selbst zum Kochen – Tipp: auf das Wurzelwerk nicht vergessen! Der Vorteil: Wenn es frisch gekocht ist, ist es schön saftig. Zu Ostern bieten wir das Geselchte auch …



Fleischermeister Christoph Hödl © Andrea Pascher

So wie jedes Jahr kommt auch heuer wieder Ostern und da darf auf alle Fälle ein gutes Ostergeselchtes nicht fehlen.

Das Ostergeselchte gibt es (bei uns in der **Fleischerei Hödl**) in

mehreren Varianten, wobei es auf die Größe ankommt, etwa eine Schweinenuss mit eineinhalb Kilo oder ein Teilsames mit einem dreiviertel Kilo.

Das Ostergeselchte wird bei uns mild gesurt, also nicht zu salzig, dann leicht geräuchert und ist im Normalfall zu Haus selbst zum Kochen. Tipp: auf das Wurzelwerk nicht vergessen! Der Vorteil: Wenn es frisch gekocht ist, ist es schön saftig.

Zu Ostern bieten wir das Geselchte auch in Brotteig an. Das wird von unserem Bäcker, Herrn **Stefan Szihn**, eingebacken und man kann es am Karsamstag bei uns im Geschäft abholen.

Autorin: Andrea Pascher

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at