

## *Mirl's leckere Bibelstund'*

---

Meine lieben Dorfbewohner. Es is mir eine ganz bsundere Freid, eich heute zu der ersten kulinarischen Bibelstund zu begrüßen.

Zum bsunderen Anlass mecht i heit von der grausigen zweiten Plage erzählen. Damois hat der schirche Pharaoned aufn Herrn ghört und zur Bestrafung hat der liebe Gott das Volk mit a Froschplage bestraft. Die Viecher waren überall – im Bett, in der Kuchl, in jeder Kammer... Moses is mit seinen Leitln in die Wüste gflüchtet, wo sie erbärmlich hungern mussten.



Jo, meine Leitln, falls des wieder amoi passieren sollt, dass mia, in unsrem schönen Holznerdorf mit einer Froschplage vom lieben Herrgott, bestraft werdn, woäß die Mirl einen guten Rat: Ned verzweifeln, Frösche können mit a bisserl Raffinesse beim Kochen, a guats und deftiges Gericht hergeben.

A gsegnete Mahlzeit wünscht euch,

*Eure Mirl*

## *Froschschenkel, in Weißwein getränkt*



Kochts a Glasl guaten Weißwein mit a Stückl Butter und einer fein ghackten Schalotte, gschnittenen Champignons und an Petersiliensträußchen auf. Dann dämpfts ihr drin de gwaschenen und gsalzenen Froschschenkel. Wenns gar san, stellts es warm. Rührts an Kaffeelöffel Mehl und an Löffel guaten Rahm an und rührts es in den Froschschenkel-Fond. Tuat's es guat verrühren und

aufkochen. Die Saucen tuats dann mit einem Eidotter, an Butterstückerl und Zitronensaft verrühren. Gebts die Schenkerl wieder dazu und fei guat durchschwenken. Noch a bisserl Salz und andre Würze, je nach Geschmack, und recht heiß auftischen!

**Tipp vom Hochwürden Trinker:** A Butterbrot mit einem recht deftigen würzigen Kas als Beilage is sündhaft köstlich!