

 **Getränketipp**

Zur Wahl steht Bier oder ein körperreicher Grauburgunder Erste Lage mit Quitten-Nussaroma aus der Südsteiermark.

BAUERNSCHMAUS

Diesen Klassiker kann man als kleinere oder moderne Variante der legendären Schlachtplatte bezeichnen. Rezept auf Seite 40.



Einfach und köstlich

Eine spezielle niederösterreichische Küche gibt es eigentlich nicht. Denn man kocht und isst in den einzelnen Regionen völlig unterschiedlich.

Rezepte von Wolfgang Schlüter Fotos von Theresa Schrems



STOSUPPE

Kümmel und Sauerrahm sorgen für den Geschmack, die krossen Brotwürfel pepen die Suppe auf.
Rezept auf Seite 40.

Weintipp

Dazu sollten Sie ein Glas würzigen, saftigen Weinviertel DAC Klassik probieren.