



Marktmeister und Grünkernerzeuger Karl Hofmann zusammen mit dem Betriebsleiter der Hofmann-Menü-Manufaktur Schweigern, Dr. Dieter Jaud, beim Probekochen des „Riesen-Grünkernbratens“. Aufgetischt wird er mit Soße und Kartoffelsalat am Maimarkt-Sonntag, 12. Mai, ab 11 Uhr. Foto: Waltraud Henninger

Riesig: Deftiger Grünkernbraten

Am Maimarkt-Sonntag gibt es ein Essen

Der „Renner“ beim Boxberger Maimarkt vom 9. bis 12. Mai wird speziell am Sonntag, 12. Mai, ab 11 Uhr wieder ein „fränkisches Grünkerngericht“ sein.

Boxberg. Am Maimarkt-Sonntag wartet auf alle Messebesucher ein kostenloses kulinarisches Angebot. Die Zutaten stifteten die Firma Menü-Hofmann aus Schweigern und Karl Hofmann aus Boxberg.

Marktmeister Karl Hofmann, ein ausgewiesener Experte und größter Grünkernerzeuger Boxbergs, hat zusammen mit dem Betriebsleiter der Hofmann-Menü-Manufaktur, Dr. Dieter Jaud, ein neues Gericht kreiert. Der „Riesen-Grünkernbraten“, ausreichend für etwa 3000 Portionen, wird bei Hofmann-Menü in Unterschüpf hergestellt.

Nach dem großen Erfolg des vergangenen Jahres, einem Grünkern-Risotto, produziert man aus dem gesunden grünen Korn in diesem Jahr ein neues Gericht. Da am Maimarktsonntag, 12. Mai, ja auch noch Mut-

tertag ist, wird es den vielen Müttern mit Familie gefallen, ab 11 Uhr auf dem Maimarkt mit Grünkernbraten mit Soße und Kartoffelsalat verwöhnt zu werden.

Für den deftigen Braten sorgen gute Zutaten – Hackfleisch, Zwiebeln, Eier, Semmelbrösel, die entsprechenden Gewürze und natürlich der geschrotete Grünkern.

Der neue Grünkern-Braten ist ein Genuss

Beim Vorab-Termin in der Hofmann-Menü-Küche in Unterschüpf präsentierten Karl Hofmann und Dr. Dieter Jaud eine Verkostung mit einem bereits fertiggestellten „Grünkernbraten“. Der schmeichelte Zunge und Gaumen und wird am Messe-Sonntag sicherlich viele begeisterte Esser finden. Wer sein Stück vom Riesen-Grünkernbraten will, sollte allerdings rechtzeitig vor Ort sein. wahe

04.05.13 TZ