

Handwritten notes in various colors on a grid background. The text is mostly illegible due to overlapping and blurring, but some words are clearly visible:

- Handwritten in green: "Nachher patzeri", "Geschlocher", "Muddbrucker", "Sudover", "Barnheid!", "Bensch!", "Lepschi", "Wurscht", "Tschedarant", "sama".
- Handwritten in blue: "Haderen".
- Handwritten in orange: "Krokodil", "G'staubtes", "Fleischhane", "Dis".
- Handwritten in yellow: "Reindl", "s no was", "g'sasses", "sein?".
- Handwritten in red: "Beastessen", "wieder wuch".
- Handwritten in purple: "Beantworte".
- Handwritten in pink: "Schnepp".
- Handwritten in light blue: "Fritzi".

Fritzi

Grenadiermarsch

„Ein Gericht aus einer Zeit, in der nichts weggeworfen wurde, Essen schon gar nicht. Ein typisches Montagsessen bei der Großmutter, d.h. die Restln vom Wochenende sind verkocht worden. Als Kind war ich nicht sehr begeistert davon, jetzt mache ich ihn ganz gerne und meine Enkeltochter liebt ihn.“

- 200 g Zwiebeln
- 80 g Schmalz
- 400 g Speck, Bratenreste, Wurst
- 250 g gekochte Fleckerl
- 500 g gekochte Erdäpfel
- 4 Semmelknödel
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Kümmel gemahlen

- 1 Bummerlsalat
- Sonnenblumenöl
- Essig
- Zucker
- Salz, Pfeffer

4 Personen

Es gibt keine genauen Mengenangaben, diese variieren nach Restemengen.

Zwiebel in Öl oder noch besser in Schmalz (oder Grammelschmalz) anbraten. Speck oder Bratenreste oder Wurst in kleinen Würfeln geschnitten mitbraten. Vorgekochte Fleckerln, Nudeln oder Hörnchen oder sonstige Teigwaren dazu. Vorgekochte Erdäpfel geschnitten dazu. Wenn vorhanden, auch Semmelknödel, aber kein Reis! Salzen, pfeffern. Ich gebe auch immer ein bisschen Majoran dazu, ich finde, der verträgt sich gut mit Erdäpfeln, eventuell gemahlene Kümmel. Der Grenadiermarsch soll unten schön knusprig sein.

Dazu Kopf- oder Bummerlsalat – meine Großmutter hat den immer sehr gut süßsauer gemacht – eigentlich eher süß.