

Kulinarische Traum.Reise



Rezepte aus der Ferienregion Castelfeder
an der Südtiroler Weinstraße

„ Es ist besser,
zu genießen und
zu bereuen, als zu
bereuen, dass man
nicht genossen hat. “

Giovanni Boccaccio



Hauptplatz 5, Auer | Südtirol | Italien
Tel. +39 0471 810 231 | info@castelfeder.info | www.castelfeder.info



URLAUB ZUM TAKE AWAY.

Südtirol ist bekannt für seine einzigartigen Köstlichkeiten und seine Gastfreundschaft. Die geographische Lage begünstigt eine Symbiose aus alpiner und mediterraner Küche.

Speis und Trank gehören fest zur Identität der Ferienregion Castelfeder. Hinter den liebevoll ausgesuchten Rezepten stehen Menschen und Geschichten sowie Produkte, die im Einklang mit der Natur stehen.

Nehmen Sie sich ein Stück Urlaubsgenuss mit nach Hause! Egal ob deftige Knödel, aromatisches Fleisch oder was Süßes zum Naschen – mit diesen Rezepten können Sie verführerische Gerichte am heimischen Herd nachzaubern. Vom Hobbykoch bis zum Haubenkönig ist für jeden etwas dabei.

Tauchen Sie ein und genießen Sie diese Besonderheiten, die einen Einblick in die traditionelle Bauernkost bis hin zur mediterranen Kochkunst geben, sowie die vielen feinen Weine unserer Region an der Weinstraße. Auf diese Weise versetzen Sie sich schon beim ersten Bissen wieder zurück in die schönen Erinnerungen Ihrer Reise.

GUTEN APPETIT, ODER WIE DIE SÜDTIROLER SAGEN:

Mohlzeit!



ANFÄNGER

Sie sind ein Genießer und wissen, was Sie lieben. Wo das Geschirr steht, ist Ihnen bekannt. Das Motto „Nudel mit Loch, die ganze Woch(e)“ lassen Sie hinter sich, denn eine neue Welt steht Ihnen bevor.



HOBBYKOCHE

Sie kennen und können das 1x1 der guten Küche. Sie probieren sich gerne aus und haben keine Scheu vor Neuem. Immer wieder überraschen Sie mit herzhaften und verführerischen Gerichten.



KÜCHENCHEF

Ihnen macht man nichts vor. Sie sind ein absoluter Profi. Die Stunden, die Sie bereits hinter dem Herd verbracht haben, decken die Länge der gesamten Chinesischen Mauer ab.



DRAUFGÄNGER

Sie sind jeder Herausforderung gewachsen. Wo andere aufgeben, beginnt für Sie erst das Abenteuer. Man nennt Sie nicht umsonst den Reinhold Messner unter den Sternenköchen.

SÜDTIROLER KÄSEKNÖDEL

Zeit 35 min | Personen 4 | ●○○○

ZUTATEN

200 g Südtiroler Bergkäse
(oder Tilsitter, Gouda,
Edamer)
300 g schnittfestes
Weißbrot vom Vortag

2 Eier
150–180 ml Milch
60 g fein geschnittene
Petersilie, Salz und
gemahlener Pfeffer

1 Msp. geriebene
Muskatnuss
50 g Parmesan gerieben
50 g Butter

ZUBEREITUNG

Eier mit der Milch verrühren und mit der geschnittenen Petersilie zum Brot geben. Den Käse in kleine Würfel schneiden und zum Knödelbrot geben. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Die Masse gründlich kneten bis sie gut zusammenhält. Den Teig, wenn möglich 30 Min. ziehen lassen. Mit nassen Händen Knödel formen (Masse für ca. 8 Knödel aufteilen). Diese in leicht kochendem Salzwasser geben und 15 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen, auf Tellern oder Servierplatte anrichten und mit goldig gebräunter Butter und Parmesan servieren.

KITCHEN NOTES

Krautsalat mit Speck oder Blattsalat schmecken dazu besonders gut.



REZEPT VON RÜDIGER BONELL

Hotel Restaurant Elefant
Hauptplatz 45, 39040 Auer | T 0471 810 129
www.hotelelephant.it | info@hotelelephant.it



WEINTIPP

**Brunnenhof, Mazon
EVA 100%
Manzoni Bianco**

**Kreuzungs-Züchtung
aus Riesling und
Weißburgunder**

Im der Nase erinnert er an einen frischen Apfel, an einen fruchtigen Weißburgunder, aber auch an weißen Pfirsich. Im Trunk ist er feinfuchtig und hat eine schöne Mineralität und Frische, im Abgang erinnert er an Agrumen. Dieser Wein ist nach der Tochter des Hauses, Eva, benannt.

Gebirgsjägerstr. 5
Mazon/Neumarkt
www.brunnenhof-mazon.it
T +39 0471 820 687
info@brunnenhof-mazon.it

HAUSGEMACHTE HANFNUDELN MIT LAMMRAGOUT

Zeit 2 Stunden | Personen 4 | ●●○○

ZUTATEN

BANDNUDEL

460 g Weizenmehl
130 g Vollkornroggenmehl
70 g Hanfmehl
2 Eier
260 ml Wasser
25 ml Samenöl
1 TI Salz

LAMMRAGOUT

650 g Lammschulter
1 Zwiebel
1 Stange Sellerie
1 halbe kleine Karotte
Thymian, Rosmarin,
Salbei, Lorbeer
2 Knoblauchzehen
1 Löffel Tomatenmark
65 ml Weißwein trocken
Salz, Pfeffer, Öl
1 TI Kartoffelmehl

ZUBEREITUNG

BANDNUDELN Alle Zutaten zu einem festen Teig zusammenkneten und 1 Stunde ruhen lassen. Mit der Nudemaschine nicht zu dünne Blätter ausrollen und nach Belieben zu Nudeln schneiden.

LAMMRAGOUT Einen Topf erhitzen und wenig Öl hineingießen, das in kleinen Würfeln geschnittenen Lammfleisch (halber Zentimeter) und die Gemüswürfel hineingeben, salzen und gut anrösten bis es eine hellbraune Farbe annimmt, das Tomatenmark dazugeben, alles für ca. 1 Minute weiterrösten und dann mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Wasser aufgießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Die Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben und in das Ragout hängen. So lange kochen, bis das Fleisch weich ist. Das Kartoffelmehl in etwas Wasser auflösen und mit dem Schneebesen in das Ragout unterrühren. Nach Wunsch kann man etwas Butter in das Ragout geben, um den Geschmack zu verfeinern. Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, abseihen und zum Ragout geben. Alles gut vermengen und servieren.



REZEPT VON MARGIT BIASI

Buschenschank Lexnhof
Glenerweg 24, 39040 Montan | T 0471 960 563
www.lexnhof.it | info@lexnhof.it



WEINTIPP

Weingut Clemens Waldthaler, Auer Lagrein Riserva 2015

Tiefdunkle rubinrote
Farbe mit eleganten
Aromen nach
Waldfrüchten und
Brombeere. Am
Gaumen präsentiert
er sich vollmundig und
wirkt durch sein feines
Säurespiel saftig und
harmonisch.

Bachgasse 2
Auer
+39 342 994 30 57
+39 0471 802 322
weingut.c.waldthaler@gmx.com

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN MIT RADICCHIO, SPECK UND GRAUKÄSE

Zeit 1 Stunde | Personen 4 | ●●●○

ZUTATEN

NUDELTEIG

1000 g Hartweizenmehl
200 g Wasser
200 g Eier

SAUCE

120 g Speck
160 g Südtiroler
Graukäse
80 g Butter

1000 g Radicchio
50 ml Lagrein
120 ml Sahne
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem festen Teig zusammenkneten und 1 Stunde ruhen lassen.

Mit der Nudelmaschine nicht zu dünne Blätter ausrollen und nach Belieben zu Nudeln schneiden.

Nudeln für 6 Minuten in reichlich Salzwasser kochen.

Speck und Radicchio in dünne Streifen scheiden. Graukäse zerkleinern.

Butter, Speck und Radicchio in einer tiefen Pfanne anrösten. Mit Lagrein ablöschen und einreduzieren. Graukäse hinzugeben und einrühren. Mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Bandnudeln hinzugeben, kurz schwenken und servieren.



REZEPT VON RUDOLF DIBIASI

Gasthaus Waldthaler

Hauptplatz 34, 39040 Auer | T 0471 810558

www.gasthaus-waldthaler.com | info@gasthaus-waldthaler.com



WEINTIPP

**Ansitz CEO, Salurn
Cabernet Franc**

Die Trauben reifen in schweren, sehr warmen Lehm Böden. Dieser körperreiche, vollmundige Rotwein besteht aus Cabernet Franc. Der Geruch ist erdig und leicht herb. Der Geschmack erinnert an schwarzen Johannisbeersaft, Dörrobst und ein wenig Tabak. Das Dekantieren dieses Weines ist empfehlenswert.

Kindergartenstr. 9
Salurn
www.ceo-wine.it
T +39 329 9377504
info@ceo-wine.it

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN

Zeit ca. 2 Stunden | Personen 4-6 | ●●●○

ZUTATEN

TEIG

350 g Roggenmehl
150 g Weizenmehl
1 Ei
3 El Öl (kein Olivenöl)
200 ml lauwarmes Wasser
Salz

FÜLLUNG

300 g Topfen
400 g Spinat fein
gehackt (gut abgetropft)
60 g Zwiebel
½ Knoblauchzehe
1-2 Msp. Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Roggen- und Weizenmehl mischen und salzen. Ei, Öl und Wasser miteinander verquirlen und zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 1 Stunde ruhen lassen. Zwiebel in Butter goldgelb dünsten, Knoblauch, Spinat, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und etwas kochen lassen, auskühlen und mit dem Topfen vermengen. Den Teig dünn ausrollen, mit einem Ausstecher (ca. 7 cm Durchmesser) runde Blätter ausstechen. Etwas Fülle in die Mitte setzen, den Rand des Teigblattes mit Wasser bestreichen. Das Blatt zu einem Halbmond zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken (damit sie beim Kochen nicht aufgehen). In kochendem Wasser ca. 3 Minuten langsam kochen. Mit Parmesan bestreuen und mit brauner Butter servieren.

KITCHEN NOTES

Der Teig muss zügig verarbeitet werden, da er ansonsten austrocknet.



WEINTIPP

Ansit Dornach,
Salurn
3

Biodynamisch
hergestellter, fruchtiger
Cuvee aus den weißen
Pivi Sorten Solaris,
Souvignier gris, Cabernet
blanc. Kurz gesagt:
Exotische Früchte zum
Trinken.

Dornachstraße 12,
Salurn
www.ansitzdornach.it
T +39 338 697 3946
info@ansitzdornach.it

ÜBERBACKENE SPARGEL-SABLING-LASAGNE

Zeit 1,5 Stunden | Personen 4 | ●●○○

ZUTATEN

250 ml BÉCHAMEL-
SAUCE

35 g Butter

35 g Mehl

250 ml Milch

Salz

1 Msp. geriebene

Muskatnuss

250 GR. NUDELTEIG

100 g Hartweizenmehl

100 g Weizenmehl

2 Eier mittelgroß

Salz

Olivenöl

SPARGELLASAGNE

2 Saiblings-Filets, filetiert,
gehäutet, die Gräten gezo-
gen und gewürfelt

250 ml Béchamelsauce

250 g Nudelteig

300 g geschälte Spargeln

40 g Parmesan

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG DER BÉCHAMELSAUCE:

Butter in einem Topf flüssig werden lassen. Das Mehl und die Muskatnuss sowie Salz hinzufügen und alles verrühren bis sich das Mehl vom Topfboden löst. Mit Milch aufgießen. Die Béchamelsauce bei ständigem Rühren mit einem glatten Schaber für fünf Minuten kochen lassen.

ZUBEREITUNG DER LASAGNE:

Alle Zutaten für den Teig mithilfe einer Küchenmaschine oder von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Klarsichtfolie packen und 1 h ruhen lassen. Die Nudelblätter anschließend mit einer Teigmaschine oder von Hand dünn ausrollen und 1–2 Minuten im Salzwasser kochen. Spargeln in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Einige Spargelspitzen als Dekoration bei Seite legen. Den Saibling und die Spargeln in die Béchamelsauce geben, dann abwechselnd die Béchamelsauce und die Teigblätter in eine beliebige Form schichten. Nach 4 bis 5 Schichten oben drauf mit den kurz abgekochten Spargelspitzen abschließen und mit Parmesan verfeinern. Die Lasagne bei 180° C für ca. 35 Minuten backen.



REZEPT VON ANTON DALVAI

Berggasthof Dorfner

Gschnon 5, 39040 Montan T 0471 819 924

www.dorfner.it | info@dorfner.it



WEINTIPP

**Franz Haas,
Montan
Moscato Giallo**

Der trocken ausgebaute Moscato Giallo präsentiert sich mit goldgelber Farbe. Ein aromatischer Wein, mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Pfirsichen, Melisse und Holunder, kombiniert mit einem Hauch von Muskatnuss und süßen Gewürzen. Die lebendige Säure und die diskrete mineralische Struktur schenken diesem Wein eine ausgezeichnete Frische.

Villnerstraße 6, Montan
www.franz-haas.it
T +39 0471 8112280
info@franz-haas.it

LATSCHENKIEFER RISOTTO MIT ROSA GEBRATENEM HIRSCHRÜCKEN

Zeit 1 Stunde | Personen 4 | ●●●○

ZUTATEN

LATSCHENKIEFER- RISOTTO

320 g Rundkornreis
(Arborio oder Carnaroli)
80 g Zwiebel
2 El Olivenöl
50 ml Weißwein

1 l Gemüsebrühe
Salz und frisch
gemahlener Pfeffer
40 g Parmesan,
gerieben
50 g kalte Butter
50 g Latschenkieferspitzen

HIRSCHRÜCKEN

600 g Hirschrücken
etwas Butter
kleiner Latschenkiefer-
ferzweig oder frische
Gartenkräuter zum
Garnieren

ZUBEREITUNG

LATSCHENKIEFER RISOTTO Zwiebel schälen, fein schneiden und in Öl leicht andünsten, Reis dazugeben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit völlig einkochen lassen. Nach und nach mit heißer Gemüsebrühe aufgießen, sodass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter ständigem Rühren kochen lassen. Der Risotto soll bissfest ("al dente"), die Konsistenz aber cremig, sein. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter und den geblitzten Kieferspitzen sowie Parmesan verfeinern.

HIRSCHRÜCKEN Hirschrücken in 4 Stücke (150 g) schneiden. Anschließend würzen und auf beiden Seiten anbraten. Von der Flamme nehmen und Kräuter und Butter hinzufügen. Das Fleisch mit der zerlassenen Butter und den Kräutern nappieren. Hirschrücken bei 85°C im Ofen für 15 Minuten fertiggaren.

Risotto auf Teller geben, den rosagebratenen Hirschrücken halbieren und drauflegen und mit frischen Kräutern oder einem Latschenkieferzweig ausgarnieren.



REZEPT VON HARALD PICHLER

Gasthof Goldener Löwe
Kirchplatz 11, 39040 Montan | T 0471 819 844
www.goldenerloewe.it | goldenerloewe@goldenerloewe.it



WEINTIPP

Weingut Haderburg,
Salurn
ERAH

Noten von Dörrpflaumen, Kakao und Vanille, kompakt und kantig, sattes Tannin, frische Säure, elegantes kräftiges Finale.

Albrecht Dürer Weg 3
Buchholz Salurn
www.haderburg.it
T +39 0471 889097
info@haderburg.it

ROASTBEEF VOM WILDSCHWEIN MIT HEUPÜREE & PINOT NOIR-REDUKTION

Zeit 1 Stunde | Personen 4 | ●●●○

ZUTATEN

ROASTBEEF

650 g Wildschwein,
Lendenstück
50 g gehackte Kräuter,
je nach Saison (Majoran,
Thymian, Rosmarin)
70 g Butter
zum Verfeinern: Thymian,
Rosmarin, Knoblauchzehe

PÜREE

600 g Bergkartoffeln
70 g Alpenbutter
120 g Sahne
5 g Kamillenpollen
10 g Lorbeerpulver
10 g Bohnenkrautpulver
5 g Borretsch
50 ml pflanzliche Heubrühe

REDUKTION

30 g Butter
1 Schalotte
30 g Zucker
600 ml Spätburgunder
1 Stk. Lorbeerblatt
2 Stk. Wachholderbeeren
2 Stk. Nelkenblüten

ZUBEREITUNG

WILDSCHWEIN ROASTBEEF Entfernen Sie das überschüssige Fett vom Fleisch und portionieren Sie es. Marinieren Sie das Lendenstück ein paar Minuten lang mit saisonalen Kräutern, Salz, Pfeffer und nativem Olivenöl. Vor dem Braten 30 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen. Braten Sie das Fleisch kurz scharf an, dass die Poren geschlossen werden und der Fleischsaft enthalten bleibt. Anschließend bei einer Temperatur von max. 50 °C im Ofen fertig garen. Fleisch anschließend für ein paar Minuten ruhen lassen. Butter schmelzen, damit Sie die Kräuter leicht frittieren können und das Aroma freigesetzt wird. Das Fleisch auf die Kräuter legen und mit der aromatisierten Butter beträufeln.

REZEPT VON MARKUS GÖLLER

PIAZZETTA
RISTORANTE | RESTAURANT

Restaurant Piazzetta
Hauptplatz 8, 39044 Neumarkt | T 0471 813 715
www.dasalterathaus.com | info@dasalterathaus.com



WEINTIPP

Kollerhof, Neumarkt
Pinot Nero

Im Glas leuchtet der Wein rubinrot, sein Bouquet ist vielfältig und erinnert an Waldfrüchte und Kirschen. Durch das Lagern im Barrique erreicht der Wein leichte, seidene Gerbstoffe und die feine Säure verleiht ihm zusätzliche Eleganz.

Gebirgsjägerstraße 11
Mazon/Neumarkt
www.kellerei-kollerhof.com
T +39 335 228 504
info@tenuta-kollerhof.it

HEUPÜREE Kartoffeln mit der Schale in einem Topf kochen. Sobald die Kartoffeln gegart sind kurz abschrecken und die Schale abziehen. Geben Sie Kartoffeln in eine Kartoffelpresse, sodass das Püree eine geschmeidige Konsistenz erhält. Rühren Sie die Mischung aus Kräutern, Sahne und Heubrühe ein und fügen Sie die Alpenbutter erst im letzten Moment hinzu.

PINOT NOIR-REDUKTION Butter schmelzen und die fein gehackte Schalotte hinzugeben und anbraten. Zucker und Rotwein dazugeben und anschließend die Kräuter- und Gewürzmischung hinzufügen. Zu einer sirupartigen Flüssigkeit einkochen. Anschließend Sieben und warmstellen.

Fleisch in Scheiben schneiden und auf einen Teller legen, Heupüree mit einem Spritzbeutel anrichten, Reduktion ums Fleisch geben und auf das Püree tropfen. Mit Kräutern dekorieren.

Eichenholzrauch-SPARERIPS in vietnamesischer Barbecue-Lasur und Zirmholz-Wildessenz & Tannennadelasche-Frittaten

Zeit 2,5 Stunden für die Frittaten, 30 min Vorbereitung &
11 Stunden Garzeit für die Spareribs | Personen 4 | ●●●●

ZUTATEN

ZIRMHOLZ-WILDESSENZ

5 Stk. Zirm Äste mit Nadeln
(frisch/harzhaltig)
350 ml Madeira Wein
2 El Tomatenmark
½ Stk. Sellerieknolle
2 Stk. Knoblauchzehen
1 Stk. Karotten
1 Stk. rote Zwiebeln
Gewürzsäckchen (Wacholderbeeren, Anis,
Senfsaat, Sternanis, Zimtblüte)

SPARERIPS IN

EICHENHOLZRAUCH

Fünf-Gewürze-Mischung:
3 Stk. Sternanis
3 El Szechuan-Pfefferkörner
1 El Fenchelsamen
½ Tl ganze Gewürznelken
5 El grobes Meersalz
50 g brauner Rohrzucker
120 g Eichenholzspäne
400 ml Apfelsaft

FRITTATEN

2 Tl Tannennadelasche (drei Handvoll
Tannennadel einäschern)
200 ml Milch
1 Ei
70 g Manitobamehl
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss

BARBECUE-SAUCE

125 ml Tonkatsusauce
125 ml Hoisin-Sauce
125 ml Ketchup
125 ml Mirin
2-4 El scharfe Thaisauce (Siriacha)
1 El Reisessig
2 Tl Ingwer frisch gerieben
1 Stk. Knoblauchzehe gemahlen
1 Tl Fünf-Gewürze-Mischung





ZUBEREITUNG

ZIRMHOLZ-WILDESSENZ & TANNENNADELASCHE-FRITTATEN

Gemüse schälen und in grobe Würfel schneiden. Tomatenmark und Gemüsewürfel mit etwas Pflanzenöl anschwitzen. Zirmäste und Nadeln zerkleinern und dazu geben. Gewürzsäckchen einlegen und mit Madeirawein ablöschen. Zusätzlich 1,5 l kaltes Wasser beigeben und für ca. 2 Stunden köcheln lassen. Die Essenz durch ein Passiertuch abseihen und danach auf die gewünschte Konzentration einköcheln. Milch, Eier, Mehl, Salz und Muskatnuss mit einem Schneebesen zu einem glatten, relativ flüssigen Teig aufschlagen. Zum Schluss die Asche zugeben und vorsichtig einrühren. Die Pfannkuchen in einer Pfanne mit heißem Öl ausbacken.

SPARERIPS IN EICHENHOLZRAUCH MIT VIETNAMESESCHER BARBECUE-LASUR

Die Gewürze in einem Mörser oder mittels Gewürzmühle fein mahlen und die Schweinerippchen gut einreiben. Mit Hilfe eines Smokers (Grill mit Räucherfunktion) acht Stunden bei niedriger Hitze (ca. 80-90 °C) und geschlossenem Grill mit Eichholzspäne räuchern. Danach zwei Stunden (ca. 140 °C) in einem mit Apfelsaft gefüllten Blech und mit Alufolie zugedeckt schmoren. Der Grill sollte dabei immer geschlossen bleiben. Die letzte Stunde die Rippchen mit der Barbecue Sauce alle 10 Min. bepanseln und über Kohle (ca. 160 °C) fertiggrillen.



WEINTIPP

**Weingut Castelfeder,
Neumarkt
Lagrein Villa Vigna
Karneid**

Intensive granatrote Farbe, komplexes Bukett, intensive Aromen von dunklen Beeren und Veilchen, samtig, strukturiert, weiche Tannine, ausgewogenes Säurespiel, langer Abgang mit leichten Vanillenoten.

Marienstraße 8/1
Neumarkt
www.castelfeder.it
T +39 0471 812 928
info@castelfeder.it



REZEPT VON MARCO N. KNEPPER

Pinzoner Keller

St. Stephansplatz 3, 39040 Montan | T 0471 813 552
www.pinzonerkeller.com | info@pinzonerkeller.com

GRÖSTEL NACH FICHTENHOF-ART

Zeit 30 min | Personen 4 | ●●○○

ZUTATEN

250 g Schweinslendchen
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 g Chilischote
1 g Kurkuma
1 g Rosmarin

1 g bunter Pfeffer
800 g Kartoffel
(am Vortag mit der
Schale gekocht, ab-
gekühlt und in Scheiben
geschnitten)

80 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe
1 El Reismehl
Rapsöl

ZUBEREITUNG

Die Schweinelendchen bzw. das Filet in Scheiben schneiden, klopfen und anschließend in Streifen schneiden. Die abgekühlten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit dem Knoblauch in Rapsöl anschwitzen. Die Filetstreifen hinzugeben, würzen und durchrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Gemüsebrühe hinzugeben und leicht köcheln lassen. Die Sauce mit dem Reismehl binden. Den Topf von der Flamme nehmen, Kartoffeln dazugeben und gut Schwänken.



REZEPT VON **INGRID PARDATSCHER**

Gasthof Fichtenhof
Gfrill 23, 39040 Salurn | T 0471 889 028
www.fichtenhof.it | info@fichtenhof.it



WEINTIPP

**Lunadoro
Vino Nobile
di Montepulciano
DOCG Pagliareto**

Reife Früchte im Vordergrund, ein blumiger Hauch von Veilchen und Pfeffer, Tabak und Schokolade, das sind die Aromen des Nobile Pagliareto 2016, ein Wein, mit süßen Tanninen und lebhafter Säure.

Schenk Italia
Bahnhofstraße 43
Auer
www.schenkitalia.it
T +39 0471 803 311
schenk.italia@schenk.it

LINZERTORTE

Zeit 1 Stunde | Personen 4 | ●○○○

ZUTATEN

200 g Zucker	1 Ei	Preiselbeermarmelade
200 g weiche Butter	16 g Backpulver	(alternativ Johannisbeermarmelade)
200 g Mehl	16 g Vanillezucker	
200 g gehackte Haselnüsse	1 Prise Salz	

ZUBEREITUNG

Zucker und Vanillezucker vermischen, Mehl und Backpulver zusammengeben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Wer will, kann auch einen Schuss Rum in den Teig geben, um das Aroma zu verfeinern. 2/3 des Teiges in eine gefettete Springform geben, auf 2cm ausrollen und dick mit Marmelade bestreichen. Aus dem restlichen Teig gleichmäßige Rollen formen und den Kuchen gitterartig damit belegen. Den Kuchen für 40–45 Minuten bei 180 °C (Umluft) backen.

KITCHEN NOTES

Die Linzertorte schmeckt mit zusätzlich etwas geschlagener Sahne besonders gut.

REZEPT VON IDA TROGER



Ferienwohnung Trogerhof
Bahnhofsstraße 82, 39040 Auer | T 0471811430
www.trogerhof.com | info@trogerhof.com



STRAUBEN MIT PREISELBEERMARMELADE

Zeit 30 min | Personen 4 | ●●●○

ZUTATEN

250 g Weizenmehl

250 ml Milch

250 g Zucker

6 cl Rum

geriebene Zitronenschale

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eier

Frittieröl

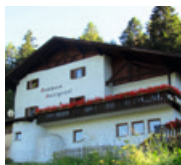
Puderzucker

Preiselbeermarmelade

ZUBEREITUNG

Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Anschließend Eiklar vom Dotter trennen. Eiklar zu Eischnee schlagen. Die restlichen Zutaten mit dem Dotter in einer Schüssel gut verrühren. Eischnee unterheben. Falls der Teig zu dickflüssig ist, noch etwas Milch einrühren.

Den Teig mit Hilfe eines Trichters (Ablauf Durchmesser ca.1,5 cm) spiralförmig in das heiße Öl fließen lassen. Wenn die untere Seite goldbraun gebacken ist, den Strauben vorsichtig wenden und fertigbacken. Vorsichtig herausheben, abtropfen lassen und den fertigen Strauben mit Puderzucker und Preiselbeermarmelade garnieren.



REZEPT VON **VERA THALER**

Gasthof Gsteigerhof

Bergstraße 4, 39044 Neumarkt | T 0471 819 803

gsteigerhof@virgilio.it



APFELKÜCHLEIN MIT VANILLESAUCE

Zeit 45 min | Personen 4 | ●●○○

ZUTATEN

APFELKÜCHLEIN

130 g Weizenmehl
130 ml Malzbier
130 ml Milch
130 ml Weißwein
2 Eigelb (ca. 50 g)
1 El Öl

2 Eiweiß (ca. 60 g)

1 Prise Salz
30 g Zucker
4 Äpfel, Golden Delicious
ca. 200 ml Frittierfett
Zitronensaft
Zimt

VANILLESAUCE

1 Stk. Vanilleschote
3 Stk. Eigelb
300 ml Milch
3 El Zucker

ZUBEREITUNG

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Drei Eigelb schaumig schlagen und die heiße Vanillemilch dazu gießen. Die Soße auf den Herd stellen und so lange weiterschlagen, bis sie cremig wird (Temperatur nicht über 82°C). Anschließend zur Seite stellen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Bier dazu gießen und mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Eier trennen, das Eigelb unter den Teig rühren. Eiweiß und Zucker steif schlagen. Den Eischnee mit dem Schneebesen locker unter den Teig ziehen. Diesen 15 Minuten ruhen lassen. Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel quer in 6-8 mm dicke Ringe schneiden. Apfelringe mit Zitronensaft vermischen, damit sie nicht braun werden. Frittierfett in einer großen Pfanne erhitzen. Sobald sich Bläschen bilden, wenn man einen Tropfen Teig ins Öl gibt, ist es heiß genug. Die Apfelringe durch den Teig ziehen, ganz kurz abtropfen lassen und dann ins heiße Fett gleiten lassen. Apfelringe bei mittlerer Hitze für 2-3 Min. goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Apfelküchlein aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen. Restlichen Zucker und den Zimt in einem tiefen Teller vermischen und die Küchlein darin wälzen. Die Apfelküchlein mit Vanillesauce garnieren und noch heiß servieren.



REZEPT VON MARGIT BANALETTI

Privatzimmer Sonnenhof

Castelfederstraße 14, 39040 Montan | T 0471 812 408

www.sonnenhof-montan.com | info@sonnenhof-montan.com



WEINTIPP

Happacherhof, Auer Chardonnay Passito AURUM

Die Konsistenz dieses Weines lässt schon seine konzentrierte Fülle erahnen. Die Farbe ist sehr schön goldig. Der Duft ist sehr komplex und eine Explosion an Vielfältigkeit. Im Geschmack wartet dieser Wein mit einer sehr guten Fülle auf und besticht durch seine Harmonie aus Alkohol und Restzucker.

Schlossweg 10, Auer
www.ofl-auer.it
T +39 0471 81 0538
os-ofl.auer@schule.suedtirol.it

Das Kochen ist ein wichtiger Teil unserer Kultur, in der sich Brauchtum und Geselligkeit bei einem guten, gesunden Essen in hervorragender Weise verbinden. Es widerspiegelt jahrhundertealte lokale und regionale Gepflogenheiten und zeugt von befruchtenden Einflüssen benachbarter Kulturen sowie von der üppigen Vielfalt der Produkte, die uns die Natur in einem gesegneten Fleckchen Erde zur Verfügung gestellt hat, aber auch von guten und schlechten Zeiten, in denen aus Wenig mehr gemacht wurde. Weil in unseren Heimgädörfern der Weinbau schon immer eine große Rolle gespielt hat, wurden zu den Speisen auch passende Weine empfohlen.

GEMEINSAMES ESSEN VERBINDET,
UND MAN SAGT NICHT UMSONST:

**„Liebe geht durch
den Magen.“**

Alfred Varesco aus „Mataner Kochbuch“ (2009)