



Südtiroler Küche | Cucina Sudtirolese



AUSBLICK



mit WEITBLICK

www.jagerhof.net



www.jagerhof.net



Canederli all'agro

Porzioni: 6

Ingredienti: 4 canederli allo speck (cotto e raffreddato), 1 cipolla tagliata fine, a fettine sottili, sale, pepe, aceto, olio, erba cipollina.

Preparazione: tagliare i canederli a fette e disporre sul piatto. La cipolla distribuita tra le fette del canederlo, con sale, pepe, aceto e olio. Cospargere con erba cipollina. Eventualmente servire con insalata verde fresca o se in primavera, con insalata al dente di leone.

Scodelle di salsiccia

Porzioni: 4

Arrostire 4 fette di salsiccia di Lione, con la pelle fi no a quando non si formano 2 piccole scodelle. Dopo riempire queste con uova strapazzate e servire su lattuga.

Canederli di speck in brodo

Porzioni: 8

Ingredienti: 300 g di pane di canederlo raffermo, asciutto, tagliato a cubetti, 100 g di speck affumicato a dadini, ½ cipolla tritata, 1 cucchiaino di burro, 2 uova, ¼ l di latte, 2 cucchiaini di farina, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 1,5 l di brodo di carne.

Preparazione: Arrostire, soffriggere la cipolla e lo speck nel burro. Mescolare le uova, il latte e il prezzemolo. Mescolare il tutto e lasciare riposare 20 minuti al coperto. Formare i canederli e cuocere in acqua salata per 15 minuti. Servire i canederli in un buon, forte brodo di carne e cospargere di erba cipollina.

Brodo di pane

Porzioni: 4

Ingredienti: 1 cipolla tritata, 50 g di burro, 1 "Paarlbrod" (pane del contadino), 1l di brodo di carne, 1uovo, sale, pepe, prezzemolo.

Preparazione: Arrostire la cipolla nel burro. Mettete ad arrostitre,friggere il pane tagliato a dadini. Versate il brodo di carne caldo, fate bollire per poco, condite con sale e pepe. Scaturire l'uovo nel brodo e aggiungere prezzemolo tritato fi nemente.

Saure Knödel

Portionen: 6

Zutaten: 4 Speckknödel (gekocht, erkaltet), 1 Zwiebel in dünne Ringe geschnitten, Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Schnittlauch.

Zubereitung: Knödel in Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. Zwiebel auf die Knödelscheiben verteilen, mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl abschmecken.

Mit Schnittlauch bestreuen. Evtl. mit frischem Blattsalat oder im Frühjahr mit Löwenzahnsalat servieren.

Wurstschüsselchen

Portionen: 4

4 Scheiben Lionerwurst mit der Haut in wenig Fett anrösten bis sich ein kleines „Schüsselchen“ bildet. Diese dann mit Rührei füllen und auf Blattsalat anrichten.

Speckknödelsuppe

Portionen: 8

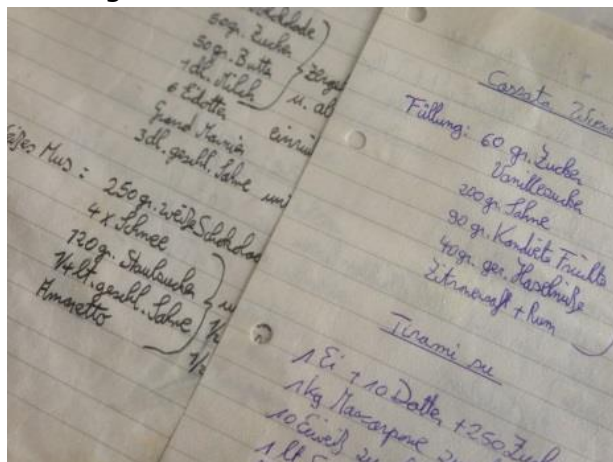
Zutaten: 300 g trockenes Knödelbrot, in Würfel geschnitten, 100 g geräucherten Speck, kleinwürfelig geschnitten, ½ Zwiebel, kleingehackt, 1 El. Butter, 2 Eier, ¼ l Milch, 2 El. Mehl, 2 El. Petersilie, feingehackt, 1,5 l Fleischsuppe.

Brotsuppe

Portionen: 4

Zutaten: 1 Zwiebel kleingehackt, 50 g Butter, 1 Paarlbrod (Fladenbrod), 1l Fleischsuppe, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Petersilie.

Zubereitung: Zwiebel in Butter abrösten. Würfelig geschnittenes Brod zugeben und mitrösten. Mit heißer Fleischsuppe aufgießen, kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ei in der Suppe versprudeln und fein gehackte Petersilie zugeben.



Zuppa di castagne

Porzioni: 4

Ingredienti: 1 tazza di fagioli marroni seccati, 1 tazza di castagne secche, 1l di latte, 1 cucchiaino di burro, sale, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di burro bruno, marrone.

Preparazione: Riempire una pentola di acqua fredda e far bollire mettendoci dentro i fagioli e le castagne. Aggiungere sale, latte e burro. La zuppa è fi nita, con l'aggiunta di zucchero a piacere e burro fuso.

Zuppa di vino

Porzioni: 4

Ingredienti: ½ l di brodo di carne, 5 tuorli d'uovo, ¼ l di panna, ¼ l di Pinot Bianco Alto Adige, dadini di pane raffermo, asciutto, 1 cucchiaino di burro, cannella.

Preparazione: Arrostiti i dadini di pane nel burro e cospargere un po' con la cannella. Mettere il brodo di carne caldo con panna e i tuorli d'uovo in una casseruola a fuoco lento, basso fino a quando la miscela non diventa cremosa.

Mettere la zuppa riscaldata in ciotole e cospargere con i dadini di pane.

"Brennsuppe"

Porzioni: 6

Ingredienti: 100 g di farina , 100 g di burro, 1/5 l di acqua, 1 foglia di alloro, un pizzico di sale.

Preparazione: In un tegame lasciare sciogliere il burro, aggiungere la farina, arrostiti mescolando continuamente a fuoco basso. Aggiungere un po' d'acqua, mescolare fin o a quando i noduli si sono risolti. Aggiungere l'acqua rimanente. Aggiungere sale e alloro, bollire e lasciare cuocere per ½ ora. Prima di servire si può eventualmente aggiungere una spruzzata di aceto di vino rosso.

„Köstnsuppe“

Portionen: 4

Zutaten: 1 Tasse braune Bohnen getrocknet, 1Tasse Kastanien getrocknet,

¼ l Milch, 1 El. Butter, Salz, 1Tl. Zucker, 1 El. braune Butter.

Zubereitung: In einem Topf die Bohnen und Kastanien mit kaltem Wasser

auffüllen und weichkochen. Salz, Milch, Butter zugeben. Die fertige Suppe

mit etwas Zucker und brauner Butter abschmecken.

Südtiroler Weinsuppe

Portionen: 4

Zutaten: ½ l Fleischsuppe, 5 Eidotter, ¼ l Rahm, ¼ l Südtiroler Weißburgunder, Brotwürfel von 1 altbackenen Semmel, 1 El.

Butter, Zimt.

Zubereitung: Brotwürfel in Butter anrösten und mit wenig Zimt bestreuen. Die heiße Fleischsuppe mit den Eidottern, Rahm, Weißwein in einen Topf geben und auf kleiner Hitze so lange aufschlagen, bis die Masse cremig ist. Die Suppe in vorgewärmte Tassen füllen und mit Brotwürfeln bestreuen.

Brennsuppe

Portionen: 6

Zutaten: 100 g Mehl, 100 g Butter, 1,5 l Wasser, 1 Lorbeerblatt, etwas Salz.

Zubereitung: In einem Topf die Butter zergehen lassen, das Mehl zugeben und unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze hellbraun anrösten. Etwas Wasser zugeben, verrühren bis sich die Knöllchen gelöst haben. Das restliche Wasser zugießen. Salz und Lorbeerblatt zugeben, einmal aufkochen und dann ½ Stunde leicht kochen lassen. Vor dem Servieren kann man evtl. einen Spritzer Rotweinessig und evtl. ein versprudelt Ei daruntermischen.

Canederli di spinaci

Porzioni: 15

Ingredienti: 500 g di pane secco, 500 g di spinaci cotti e passati, 100 g di burro, 100 g di cipolle tritate finemente, 2 spicchi di aglio tritato, 8 uova, 1dl. di latte, 100 g di farina, 70 g di formaggio grattugiato, sale, pepe, 150 g di burro, 100 g di formaggio grattugiato.

Preparazione: Soffriggere le cipolle e l'aglio nel burro. Aggiungere gli spinaci e condire. Mescolare le uova nel latte. Mescolare tutti gli ingredienti e lasciare per 20 minuti riposare al coperto. Formare i canederli e far bollire in acqua salata per 15 minuti. Cospargere i canederli con il formaggio grattugiato e far sciogliere il burro spumeggiante.

Canederli di formaggio

Porzioni: 6

Ingredienti: 300 g di pane secco a fette a dadini, ¼ l di latte, 300 g di formaggio piccante a dadini, 1 piccola cipolla tritata finemente, 1 cucchiaino di farina, 3 uova, 2 cucchiaini di erba cipollina, prezzemolo, sale.

Preparazione: Soffriggere la cipolla e lo speck nel burro mescolare. Le uova, latte e prezzemolo. Mescolare tutti gli ingredienti e lasciare riposare al coperto per 20 minuti. Formare i canederli e bollire in acqua salata per 15 minuti. Servire i canederli nel brodo di carne e cospargere di erba cipollina.

Gnocchi allo speck

Porzioni: 6

Ingredienti: 150 g di farina, 2 uova, latte quanto basta (ca. 100 g), 1 cucchiaino di speck tagliato a cubetti, sale, pepe, un po' di burro, parmigiano.

Preparazione: Impastare farina, latte e uova e gli altri ingredienti e poi lasciare riposare. Formare gli gnocchi e farli cuocere lentamente in acqua salata per 10 minuti cospargendoli con parmigiano grattugiato e con burro fuso. Gli gnocchetti possono essere serviti con insalata.

Spinatknödel

Portionen: 15

Zutaten: 500 g trockenes Knödelbrot, 500 g gekochter und passierter Spinat, 100 g Butter, 100 g Zwiebeln feingeschnitten, 2 Knoblauchzehen gehackt, 8 Eier, 1dl. Milch, 100 g Mehl, 70 g Reibkäse, Salz, Pfeffer, 150 g Butter, 100 g Reibkäse.

Zubereitung: Die Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter dünsten. Den Spinat dazugeben und würzen. Die Eier mit der Milch verrühren. Alle Zutaten vermischen und ca. 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Knödel formen und in Salzwasser 15 Minuten kochen. Die Knödel mit Reibkäse bestreuen und die schäumende Butter schmelzen.

Kasknödel

Portionen: 6

Zutaten: 300 g trockenes Knödelbrot in Würfel geschnitten, ¼ l Milch, 300 g würzigen Bergkäse würfelig geschnitten, 1kl. Zwiebel fein gehackt, 1 El. Mehl, 3 Eier, 2 El. Schnittlauch, Petersilie und Salz.

Zubereitung: Zwiebel und Speck in Butter anrösten. Die Eier, Milch, Petersilie verrühren. Alle Zutaten vermischen und 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Knödel formen und in Salzwasser 15 Minuten kochen. Die Knödel in der kräftigen Fleischsuppe mit Schnittlauch bestreut servieren.

Specknocken

Portionen: 6

Zutaten: 150 g Mehl, 2 Eier, Milch nach Bedarf (ca. 100 g), 1 El. Speckwürfelig geschnitten, Salz, Pfeffer, etwas Butter, Parmesankäse.

Zubereitung: Mehl mit Milch und Eiern zu einem festen Nockenteig verarbeiten. Salz, Pfeffer und Speck dazu rühren. Mit einem Esslöffel Nocken in kochendes Wasser geben. Leicht kochen bis die Nocken oben schwimmen.

Herausnehmen, mit Parmesankäse bestreuen und mit heißer, brauner Butter abschmelzen. Dazu passt am besten Krautsalat.



GENUSSVOLL



AUTHENTISCH

Gnocchi alle barbabietole rosse

Porzioni: 6

Ingredienti: 200 g di farina, 300 g di barbabietole pelate e cotte, 1/4 di cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1/2 cucchiaino di cumino macinato, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 2 cucchiaini di farina, sale, pepe.

Preparazione: Rosolare la cipolla e l'aglio in olio d'oliva per breve tempo. Tagliare le barbietole a dadini. Mescolare bene tutti gli ingredienti e lasciare riposare.

"Schwarzplentener Riebl"

(Frittata spezzettata di grano saraceno)

Ingredienti: 200 g di farina di grano saraceno macinata grossa, 1/4 l di latte, 1 - 2 mele tagliate a dadini, 3 uova, burro, sale e zucchero a velo.

Preparazione: Mescolare la farina di grano saraceno e il latte, quindi far riposare la pastella per un'ora. Aggiungere le uova e il sale e amalgamare. Sciogliere il burro in una padella, versarvi l'impasto, cuocerlo da entrambi i lati e tagliarlo quindi a pezzettini. Continuare a girare e spezzettare la frittata. Aggiungere i pezzettini di mela e continuare la cottura. Cospargere il Riebl di zucchero a velo e servirlo con marmellata di mirtilli rossi.

Gnocchetti di spinaci alla panna e prosciutto

Porzioni: 10

Ingredienti: 500 g di farina, 8 uova, 300 g di spinaci cotti e passati, 1,5 dl. di acqua o latte, noce moscata, 1 cucchiaino di olio.

Preparazione: Mescolare in una terrina uova, spinaci, sale, olio, noce moscata e acqua. Aggiungere la farina e impastare bene fin non ad ottenere un composto morbido in modo che le verdure risultino ben amalgamate. Formare gli gnocchetti con una pialla di passero e farli cuocere lentamente in acqua salata. Cuocere lentamente fin non a che verranno a galla.

Crema di panna e prosciutto: 30 g di burro, 250 g di prosciutto tagliato a dadini, 7,5 dl. di panna, 100 g di formaggio grattugiato. Rosolare il prosciutto nel burro, aggiungere la panna e condensare il liquido di un terzo. Aggiungere i gnocchetti e il parmigiano al sugo e condire tutto.

Ronnenocken

Portionen: 6

Zutaten: 200 g Mehl, 300 g Ronen gekocht geschält, ¼ Zwiebel fein gehackt, etwas Olivenöl, 1 Knoblauchzehe fein gehackt, 2 Eier, 100 g Topfen, ½ Tl. Kümmel gemahlen, 2 El. Petersilie gehackt, 2 Tl. Mehl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl kurz andünsten. Ronen klein würfelig schneiden. Alle Zutaten gut vermischen und etwas rasten lassen.

Knödel formen und in Salzwasser 10 Minuten leicht kochen.

Schwarzplentener Riebl

Zutaten: 200 g Buchweizenmehl, ¼ l Milch, 1-2 Äpfel, Salz, Butter.

Zubereitung: Die Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem festen Teig rühren bis der Teig Blasen wirft. Butter in eine Pfanne geben. Den Teig eingießen, langsam braten, wenden wie ein Omelette und in Stücke zerkleinern. Langsam weiter braten und immer wieder zerkleinern, die in kleine Würfel oder Streifen geschnittenen Äpfel dazugeben und ca. 15 Minuten lang weiter rösten. Mit Preiselbeermarmelade und Kompott servieren, eventuell mit Zucker bestreuen.

Spinatspatzlen mit Schinkenrahmsoße

Portionen: 10

Zutaten: 500 g Mehl, 8 Eier, 300 g gekochter und passierter Spinat, 1,5 dl. Wasser oder Milch, Salz, Muskatnuss, 1 El. Öl.

Zubereitung: In einer Schüssel Eier, Spinat, Salz, Öl, Muskatnuss und das Wasser verrühren. Das Mehl dazugeben und glattrühren. Den Teig mit dem Spatzelhobel ins kochende Salzwasser hobeln und aufkochen lassen. Die Spatzlen herausnehmen und in Schinkenrahmsoße durchschwenken.

Schinkenrahmsauce: 30 g Butter, 250 g Schinken in Würfel geschnitten, 7,5 dl. Sahne, 100 g Reibkäse.

Den Schinken in Butter andünsten, Sahne dazugeben und die Flüssigkeit um ein Drittel einkochen lassen.

Die Spatzlen zur Sauce geben, den Reibkäse zufügen, das Ganze durchmischen und abschmecken.

“Schwarzplentene Spatzlen”

Porzioni: 6

(gnocchetti di grano saraceno)**Ingredienti:** 300 g di farina, 300 g di farina grano saraceno, 6 uova, 3 dl. di latte, sale, noce moscata, 1 cucchiaino di olio.

Preparazione: Mescolare in una ciotola uova, latte, sale, olio e noce moscata. Mettere la farina e mescolare finché non è liscio. Bollire piano in acqua salata e bollente la pasta con pialla di passero, e scolarli. Salse per gnocchetti: crema di funghi – crema di porri – panna e prosciutto, salsa di formaggio ed erba cipollina - salsa di selvaggina.

Mosa di grano saraceno con gelatina di sambuca **Porzioni:** 4

Ingredienti: 1 l di latte, 1 tazza di acqua, 150 g di farina di grano saraceno, 1 c di farina di frumento, sale, burro per ungere la pentola e per condire la mosa.

Per la gelatina di sambuco: 2 kg di coccole di sambuco, 1,5 kg di zucchero gelificante.

Preparazione: Mescolare la farina di grano saraceno con la farina di frumento. Porre sul fuoco una pentola di ferro precedentemente unta con il burro. Portarvi ad ebollizione l'acqua, aggiungere il latte ed il sale e far bollire di nuovo. Aggiungere lentamente le farine mescolate, continuare a mescolare con una frusta per 15 minuti, ridurre il fuoco e bollire lentamente per ancora ca. 20 minuti.

Togliere la mosa di grano saraceno dal fuoco, condire con il burro imbiondito

e lasciare raffreddare per un po'. La mosa viene servita con gelatina di sambuco. Mescolare le coccole di sambuco con lo zucchero gelificante. Far riposare per una notte. Bollire il composto di frutta e cuocere a fuoco lento per 10 minuti e setacciare con un panno. Bollire il succo ricavato finché si ottiene la consistenza desiderata. Mettere lo sciroppo nei vasetti ancora caldo e chiudere bene.

Suggerimento: La gelatina di sambuco, scaldata e mescolata con un cucchiaino di burro, si trasforma in un antico farmaco casalingo contro la tosse.

Schwarzplentene Spatzlen (Buchweizen)

Portionen: 6

Zutaten: 300 g Mehl, 300 g Buchweizenmehl, 6 Eier, 3 dl. Milch, Salz, Muskatnuss, 1El. Öl.

Zubereitung: In einer Schüssel Eier, Milch, Salz, Öl, Muskatnuss verrühren. Das Mehl dazugeben und glattrühren. Den Teig mit dem Spatzelhobel ins kochende Salzwasser hobeln und aufkochen lassen. Die Spatzlen herausnehmen und mit beliebiger Soße fertig stellen.

Saucen für Spatzlen: Pilzrahmsauce – Lauchrahmsauce – Schinkenrahmsauce – Wildrahmsauce,.....

„Schwarzplentenes Muas mit Holundersulze“

Portionen: 4

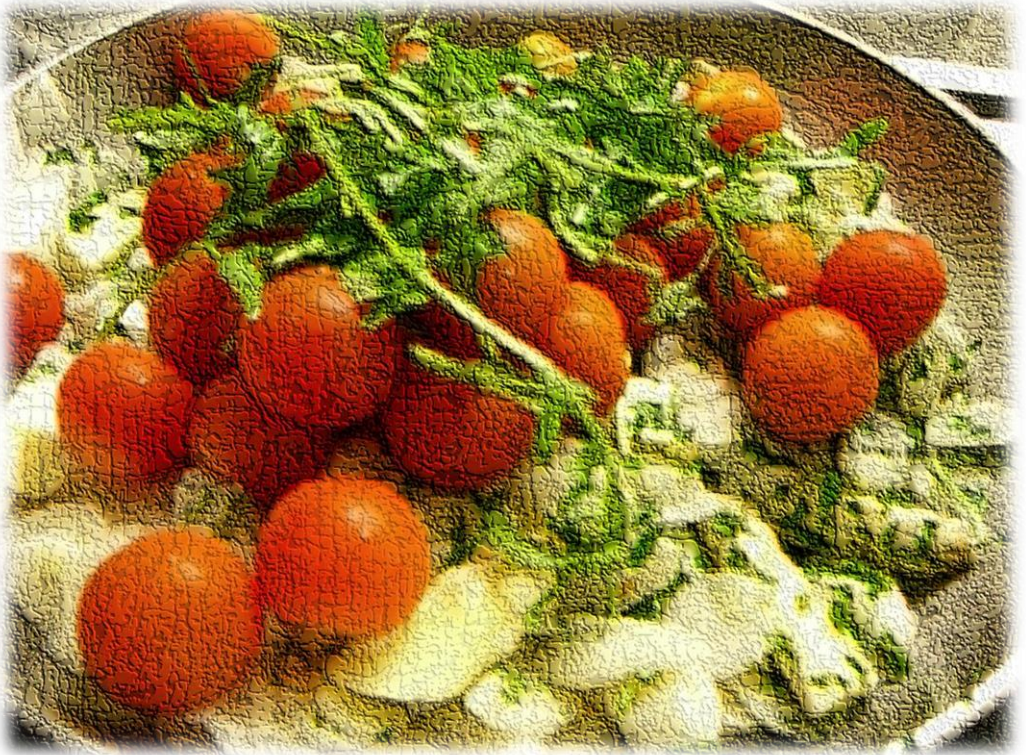
Zutaten: 1 l Milch, 1 Tasse Wasser, 150 g schwarzplentenes Mehl, 1 El. Weizenmehl, Salz, Butter zum Einfetten der Pfanne und zum Übergießen.

Für die „Holundersulze“: 2 kg Holunderbeeren, 1,5 kg Gelierzucker.

Zubereitung: Das schwarzplentene Mehl mit dem Weizenmehl vermischen. Eine gusseiserne Pfanne mit der Butter einfetten und auf dem Herd erhitzen. Wasser darin aufkochen lassen, Milch und Salz dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Das Mehlgemisch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen langsam zugeben. 15 Minuten weiterrühren, dann die Hitze reduzieren und das „Muas“ noch ca. 20 Minuten dämpfen lassen. Das schwarzplentene „Muas“ vom Herd nehmen, mit der flüssigen braunen Butter übergießen und etwas abkühlen lassen. Servieren Sie dazu „Holundersulze“. Die Holunder-beeren sorgfältig von den Rispen trennen und mit dem Gelierzucker vermischen. Über Nacht stehen lassen. Das Fruchtgemisch aufkochen, 10 Minuten leicht köcheln lassen und durch ein Passiertuch abseihen. Den gewonnenen Saft bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Den noch heißen Sirup in Gläser abfüllen und gut verschließen.



NATÜRLICH



EHRlich

„Bauerngröstl“ (arrosto alla contadina)

Porzioni: 4

Ingredienti: 400 g di manzo bollito, 300 g di patate, 1 cipolla tritata fine, 2 cucchiaini di olio, 1/4 l di brodo di carne, 1/2 foglia di alloro, 1/2 cucchiaino di maggiorana, pepe, sale, 1 cucchiaino di burro e prezzemolo tritato.

Preparazione: Lessare le patate con la buccia, sbucciarle ancora calde, e tagliarle a fette. Scaldare l'olio e soffriggere la cipolla. Tagliare a fette sottili il manzo bollito, metterlo nel tegame aggiungendo sale, pepe, maggiorana, la foglia d'alloro e le patate. Rosolare bene ed aggiungere il burro e un po' di brodo. Servire con insalata di crauti.

Brasato "Südtiroler Art"

Porzioni: 4

Ingredienti e preparazione:

Brasato: 800 g di carne di manzo (punta di manzo o spalla), sale e pepe macinato al momento, 4 c di olio per rosolare, 300 g di verdura (cipolla, carote, sedano), 100 g di pomodori maturi, 30 g di concentrato di pomodoro, 1/4 l di vino S. Magdalena, 1 spicchio d'aglio, 3/4 l di fondo (brodo di carne), 2 c di porcini secchi ammollati nell'acqua, 1 rametto di rosmarino e di timo, 1 foglia di salvia, 1/2 foglia di alloro.

Altro: 1 c di burro freddo, pane e speck tagliati a dadini e abbrustoliti per guarnire.

Brasato: Salare e pepare la carne, rosolarla uniformemente nell'olio, quindi toglierla dalla casseruola. Tagliare la verdura a pezzi, versarla nella casseruola, rosolarla ed eliminare il grasso in eccesso. Unire alle verdure il concentrato di pomodoro e i pomodori maturi, bagnare col vino rosso, unire la carne e farla cuocere in modo che il liquido evapori quasi completamente. Unire l'aglio, il fondo scuro di vitello, i porcini secchi, il timo, il rosmarino, la salvia, l'alloro e brasare il tutto, coperto, in forno. Durante la cottura voltare spesso la carne. Togliere la carne dalla casseruola e mantenerla al caldo. Sgrassare la salsa e continuare la cottura fino a raggiungere la giusta consistenza (ca. 15 minuti). Aggiustare il condimento, passarla al setaccio, eventualmente legarla con un po' di fecola, quindi aggiungere un cucchiaino di burro.

Completamento: servire la carne tagliata a fette insieme ai crostini di pane e ai dadini di speck abbrustolito.

Temperatura di cottura:

160 - 180 gradi, tempo di cottura: 2 ore - 2 ore e 1/2

Bauerngrösti

Portionen: 4

Zutaten: 400 g gekochtes Rindfleisch, 300 g festkochende Kartoffeln, 1 Zwiebel fein gehackt, 2 El. Öl, ¼ l Fleischsuppe, ½ Lorbeerblatt, ½ Tl. Majoran, Pfeffer, Salz, 1 El. Butter und Petersilie gehackt.

Zubereitung: Die Kartoffeln mit der Schale kochen, noch heiß schälen, auskühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, die kleingehackte Zwiebel darin anbraten. Das gekochte Rindfleisch blättrig schneiden, in die Pfanne geben, umrühren, salzen und pfeffern. Majoran, Lorbeerblatt und die Kartoffeln zufügen, alles gut durchrösten, Butter dazugeben. Mit wenig Fleischsuppe angießen, durchschwenken, anrichten. Mit Krautsalat servieren.

Rinderschmorbraten Südtiroler Art

Portionen: 4

Zutaten: 800 g Rindfleisch (Tafelspitz oder Schulter), Salz, Pfeffer, 4 El. Öl zum Anbraten, 300 g Röstgemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie), 100 g Tomaten, 30 g Tomatenmark, 1/4 l St. Magdalener, 1 Knoblauchzehe, ¾ l Fleischsuppe, 2 El. getrocknete Steinpilze, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, 1 Salbeiblatt, 1/2 Lorbeerblatt.

Weiteres: 1 El. Butter, kalt, Brot- und Speckwürfel, geröstet, zum Garnieren.

Schmorbraten:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heißen Bratpfanne mit Öl auf allen Seiten anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. Das Gemüse in Würfel schneiden, in die Schmorbratpfanne geben, anrösten und das überschüssige Fett abgießen. Zum Gemüse die Tomaten und das Tomatenmark hinzugeben, mit Rotwein ablöschen, das Fleisch dazugeben und die Flüssigkeit fast ganz einkochen lassen. Knoblauchzehe, braune Kalbsbrühe, Pilze, Thymian, Rosmarin, Salbei und Lorbeerblatt dazugeben und im Rohr zugedeckt weich schmoren. Während des Schmorens das Fleisch öfters wenden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten. Die Sauce entfetten, ca. 15 Minuten einkochen lassen, abschmecken, passieren, mit etwas Speisestärke binden und mit Butter verfeinern.

Fertigstellung:

Das in Scheiben geschnittene Fleisch mit dem Brot und Speckwürfeln servieren.

Gartemperatur: 160 - 180 Grad / Garzeit: 2 – 2,5 Stunden

Agnello alla contadina

Porzioni: 4

Ingredienti: 1 kg di agnello a pezzi con l'osso, 1 carota, 1 spicchio d'aglio, 4 patate, 1 cipolla, sale, pepe, rosmarino.

Preparazione: Tagliare la carne a grossi pezzi, rosolarla con olio e cipolla. In una pirofila da forno formare uno strato di carne, uno di carote a rondelle e uno di patate a grossi pezzi. Coprire a fi lo con brodo di carne, incoperchiare e passare nel forno per circa 2 ore finché il brodo sarà assorbito. Regolare di sale e di pepe. Una variante a questo squisito piatto unico si avrà aggiungendo più brodo, in modo che la verdura e la carne risultino cotte senza aver assorbito tutto il brodo. Risulterà una minestra densa che verrà servita in grosse ciotole possibilmente di terracotta, con una macinata di pepe nero e crostoni di pane abbrustoliti al forno.

Brasato di Cervo

Porzioni: 10

Ingredienti: ca. 1,8 kg di polpa di cervo, ca. 250 g di verdura (carote, cipolla, sedano, porri), 50 g di concentrato di pomodori, 0,2 l di vino rosso, 1l di brodo, 10 g di funghi secchi.

Spezie: timo, ginepro, rosmarino, aglio.

Preparazione: Far marinare la polpa con un po' d'olio, sale, pepe. Fare rosolare la polpa e la verdura. Mettere il passato di pomodori e fare ben rosolare. Mettere il vino e se comincia di nuovo arrostitire coprire a fi lo con il brodo. Mettere le spezie e i funghi e incoperchiare. Mettere nel forno per ca. 2 ore.



Schöpsernes Bauernbratl

Portionen: 4

Zutaten: 1 kg Schulter vom Lamm oder Hammel, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 3 Knoblauchzehen, Sellerieknolle, 1 Lorbeerblatt, 4 mittlere Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Rosmarin.

Zubereitung: Das Fleisch mit Pfeffer und mit zerdrücktem Knoblauch einreiben, ziehen lassen (am besten über Nacht). Dann den Knoblauch entfernen, das Fleisch salzen und in heißem Öl auf allen Seiten gut anbraten. Evtl. etwas Fett abgießen, halbierte Zwiebel und Karotte, sowie wenig Sellerieknolle dazugeben, andünsten lassen und mit wenig Suppe abgießen. Nun den Braten ins heiße Rohr schieben und ihn bei 180° - 200° in 1 – 1,5 Stunden fertig braten. Zwischendurch immer wieder mit dem Bratensaft übergießen.

½ Stunde vor Ende der Garzeit mit Suppe aufgießen, die geschälten

und halbierten Kartoffel und die restlichen Gewürze dazugeben und fertig kochen lassen.

Geschmorte Hirschkeule

Portionen: 10

Zutaten: 1,8 kg Hirschfleisch (Keule oder Schulter), 1dl. Öl, Salz, Pfeffer, 250 g Wurzelgemüse, (Zwiebel, Karotte, Lauch, Sellerie) 50 g Tomatenmark, 2 dl. kräftiger Rotwein, 1l Fleischsuppe, 10 g Trockenpilze, 1 dl. Sahne. Gewürze: Thymian, Wacholderbeeren, Rosmarin, Knoblauch, Lorbeer.

Zubereitung: Das Fleisch einölen, würzen und in einer Schmorpfanne in heißem Öl allseitig anbraten. Das Fleisch herausnehmen, Wurzelgemüse dazugeben, hellbraun rösten, das Fett abschütten, Tomatenmark zugeben und leicht mitrösten. Mehrere Male mit dem Rotwein ablöschen und das angebratene Fleisch zum Ansatz dazugeben. Die Fleischsuppe, die Pilze und Gewürze dazugeben. Das Fleisch zugedeckt ca. 2 Stunden weich schmoren.

Den Braten von Zeit zu Zeit wenden. Das Fleisch herausnehmen und zugedeckt warmstellen. Die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Die Sauce abseihen, mit Sahne verfeinern und abschmecken.

„Strauben“

Porzioni: 4

Ingredienti: 200 g di farina, 250 ml. di latte, 20 g di burro fuso, 3 uova, 20 ml. di grappa, un pizzico di sale, Olio per friggere.

Preparazione: Mescolare la farina con il latte e poi aggiungere il burro fuso, la grappa e i tuorli d'uovo. Montare a neve l'albume, con un pizzico di sale e aggiungerlo all'impasto. Far colare l'impasto, con l'aiuto di un apposito imbuto nell'olio bollente seguendo un movimento circolare e lasciare friggere finché non diventa dorato. Quindi passare su una carta assorbente. Servire gli Strauben ancora caldi cosparsi di zucchero a velo con marmellata di mirtilli rossi.

Apfelschmarren (frittata dolce di mele)

Porzioni: 4

Ingredienti: 150 g di farina, 100 ml. di latte, olio, burro, zucchero a velo, 100 ml. di panna, 6 tuorli d'uovo, 1/2 bustina di zucchero vanigliato, 1 c di rum, 6 chiari d'uovo, 1 pizzico di sale, 40 g di zucchero, 200 g di mele tagliate a fettine sottili.

Preparazione: Mescolare la farina, il latte, la panna, i tuorli d'uovo, lo zucchero vanigliato ed il rum finché non si ottiene un impasto omogeneo. Sbattere leggermente i chiari d'uovo con il sale, montarli a neve aggiungendo lo zucchero e poi incorporarli alla massa. Riscaldare dell'olio in una grande padella, versarvi l'impasto dello Schmarren, cospargere di fettine di mela e cuocere in modo che tutte e due le parti risultino alla fine di un bel colore dorato. Alla fine mettere la padella nel forno e terminare la cottura per 2 - 3 minuti a 200 gradi. A cottura ultimata sbriciolare lo Schmarren con due forchette. Cospargere di zucchero a velo, aggiungere un po' di burro e farlo saltare ancora qualche istante sul fornello in modo che lo zucchero si caramellizzi. Disporre su dei piatti caldi, cospargere nuovamente di zucchero a velo e servire.



Strauben

Portionen: 8

Zutaten: 200 g Mehl, 250 ml. Milch, 20 g flüssige Butter, 3 Eier, 20 ml. Schnaps, 1 Prise Salz, Öl zum Backen.

Zubereitung: Das Mehl mit der Milch glattrühren, die zerlassene Butter, Schnaps und das Eigelb unterrühren. Das Eiweiß mit dem Salz zu Schnee schlagen und unter den Teig heben, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Durch den Straubentrichter den Teig kreisförmig in das heiße Öl einfließen lassen und auf beiden Seiten so lange backen, bis sie goldgelb sind. Die Strauben vorsichtig herausheben, auf Küchentuch abtropfen lassen und mit etwas Staubzucker und Preiselbeermarmelade servieren.

Kaiserschmarren

Portionen: 4

Zutaten: 180 g Mehl, ¼ l Milch, 5 Eier, 3 El. Zucker, 50 g Rosinen, 80 g Butter.

Zubereitung: Milch, das gesiebte Mehl und eine Prise Salz glattrühren. Eier zufügen und kurz vermischen. Etwas rasten lassen. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Teig einfüllen, bei mäßiger Hitze die Unterseite bräunen lassen. Sultaninen darüber streuen, dann die Teigmasse wenden. Fertig backen, in große Stücke reißen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Apfelschmarren

Portionen: 4

Zutaten: 150 g Mehl, 100 ml. Milch, Öl zum Backen, Butter zum Schwenken, Staubzucker zum Bestreuen, 100 ml. Sahne, 6 Eigelb, 1/2 Pack. Vanillezucker, 1 El. Rum, 6 Eiweiß, 1 Prise Salz, 40 g Zucker, 200 g Äpfel in Blättchen geschnitten.

Zubereitung: Das Mehl, die Milch, die Sahne, das Eigelb, den Vanillezucker und den Rum zu einem glatten Teig rühren. Das Eiweiß und das Salz leicht schlagen, dann mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, den Schmarrenteig eingießen, mit den Äpfeln bestreuen, die Unterseite goldgelb backen und dann umdrehen. Anschließend die Pfanne in das vorgeheizte Backrohr stellen und den Schmarren bei 200 Grad etwa 3 - 5 Minuten backen. Danach wird der Schmarren mit zwei Gabeln in Stücke gerissen. Mit etwas Staubzucker bestreuen,

Crema di latticello

Porzioni: 4

Ingredienti: 1 ½ foglio di gelatina ammorbidito nell'acqua fredda, 130 ml. di latticello, 50 g di zucchero a velo, il succo di 1/2 limone, 100 ml. di panna.

Preparazione: Spremere i fogli di gelatina e farli sciogliere a bagnomaria in un piccolo pentolino con un po' di latticello. Versare in un altro contenitore il latticello rimasto, lo zucchero a velo ed il succo di limone, mischiare il tutto ed unirlo alla gelatina disciolta. Montare la panna ed incorporarla alla crema di latticello. Sciacquare le formine con acqua fredda, riempirle e metterle in frigorifero per almeno 2 ore. Rovesciare la crema di latticello sui piatti.

Canederli di albicocche

Porzioni: 6

Ingredienti: 40 g di burro, 10 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 presa di sale, 1 uovo, 150 g di ricotta (quark), 50 g di farina. Mescolare energicamente il burro ammorbidito, lo zucchero, lo zucchero vanigliato ed il sale. Unire a questo impasto, sempre mescolando, l'uovo, il quark e la farina. Far riposare l'impasto, coperto, per ca. 15 minuti in frigorifero.

Altro: 6 piccole albicocche, 60 g di marzapane, 1 c di burro, 60 g di pangrattato, 1/2 c di cannella, 2 c di zucchero, 2 c di burro fuso per condire.

Canederli di albicocche: lavare le albicocche, asciugarle, inciderle (ma non dividerle a metà) in modo da poter estrarre il nocciolo, quindi farcirle con il marzapane (10 g ognuna). Stendere l'impasto per i canederli su una superficie infarinata e, dopo aver ottenuto una foglia sottile, ritagliarla in sei quadrati (7 x 7 cm). Avvolgere la pasta attorno alle albicocche e formare i canederli. Cuocere i canederli brevemente in acqua salata. Sciogliere il burro e tostarvi leggermente il pangrattato. Scolare i canederli, quindi passarli nel pangrattato, cospargerli di zucchero e cannella e condirli col burro fuso.

Tempo di cottura: ca. 8 minuti

etwas Butter dazugeben und noch kurz auf dem Herd schwenken, so dass der Zucker karamellisiert. Auf heißen Tellern anrichten, nochmals mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Buttermilchcreme

Portionen: 4

Zutaten: 1 ½ Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, 130 ml. Buttermilch, 50 g Staubzucker, Saft von ½ Zitrone, 100 ml. Sahne.

Zubereitung: Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf mit etwas Buttermilch im Wasserbad zergehen lassen. In einer Schüssel die restliche Buttermilch, den Staubzucker und den Zitronensaft verrühren und die aufgelöste Gelatine dazugeben. Die Sahne steif schlagen und unter die Buttermilchcreme heben. Die Formen mit kaltem Wasser ausspülen, einfüllen und im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Marillenknödel

Portionen: 6

Topfenteig: 40 g Butter, 10 g Zucker, 1 Pack. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 150 g Topfen (Quark), 50 g Mehl.

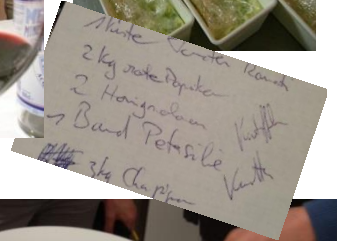
Zubereitung: Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Ei, Topfen und Mehl einrühren. Den Teig ca. 15 Minuten im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.

Weiteres: 6 kleine Marillen, 60 g Rohmarzipan, 1 El. Butter, 60 g Weißbrotbrösel oder süße Brösel, 1/2 Tl. Zimt, 2 El. Zucker, 2 El. Butter zum Abschrämlzen.

Zubereitung Marillenknödel:

Marillen waschen, trocknen, einschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden, den Kern herausnehmen und mit je 10 g Rohmarzipan füllen. Topfenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in 6 gleiche Quadrate (7 x 7 cm) schneiden. Nun die Teigquadrate um die Marillen gut verschließen und Knödel formen. In kochendem Salzwasser ganz leicht sieden. Butter zerlassen, Weißbrotbrösel darin unter ständigem Rühren leicht rösten. Marillenknödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, dann in den Weißbrotbröseln wälzen, mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Butter abschrämlzen.

Garzeit: ca. 8 Minuten



HANDARBEIT



Strudel di mele con pasta frolla

Ingredienti: 300 g di farina di grano 00, 200 g di burro, 30 g di pinoli, ½ cucchiaino di cannella, 1 punta di coltello di chiodi di garofano in polvere, 1 tuorlo, 100 g di zucchero, 1 uovo, 1 punta di coltello di buccia di limone, grattugiata, 1 presa di sale, 800 g di mele sbucciate e tagliate a fette, 50 g di pangrattato, 50 g di zucchero, 40 g di uva sultanina.

Preparazione: Mescolare gli ingredienti per il ripieno. Per la pasta frolla, versare la farina su una spianatoia e formare al centro la fontana. Tagliare il burro a dadi e unendolo prima allo zucchero, all'uovo, alla buccia di limone grattugiata e al sale, formare con la farina un impasto omogeneo. Lasciare riposare in un luogo fresco per mezz'ora. Riscaldare il forno a 220 °C. Tirare l'impasto formando un rettangolo alto 5 mm, sistemare il ripieno al centro, nel senso della lunghezza. Chiudere lo strudel e adagiarlo delicatamente sulla teglia; spennellarlo con il tuorlo sbattuto e cuocerlo a 220 °C per circa 50 minuti. Una volta sfornato e raffreddato, cospargerlo con zucchero a velo.

Sformato dolce di mele e pane

Porzioni: 6

Ingredienti: 5 rosette rafferme, 700 g di mele acidule, 70 g di mandorle macinate, 50 g di uva sultanina, 6 cucchiaini di zucchero, mezzo litro di latte, 3 uova, cannella in polvere, scorza di limone, una presa di sale, burro.

Preparazione: Tagliare le rosette a fettine sottili, sbucciare le mele, liberarle dai torsoli ed affettarle. Distribuire sul fondo di una teglia imburrata uno strato di fette di pane, fare sopra uno strato di mele e cospargere di zucchero e mandorle. Condire con un poco di polvere di cannella e scorza di limone, ricominciare quindi con un altro strato di pane. Proseguire, ripetendo la procedura citata, fin non all'esaurimento degli ingredienti. Terminare con uno strato di pane. Sbattere il latte, le uova, un poco di sale e lo zucchero rimasto (ca. 3 cucc.) e versare sullo sformato. Cospargere di fiocchetti di burro e mettere in forno per ¾ d'ora a temperatura media.

Mürbeteig Apfelstrudel

Zutaten: 300 g Weizenmehl 00, 200 g Butter, 30 g Pinienkerne, 1/2 Tl. Zimt, 1 Msp. Nelkenpulver, 1 Eigelb, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Msp. Abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 800 g frisch geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel, 50 g Brösel, 50 g Zucker, 40 g Sultaninen.

Zubereitung: Zuerst vermengt man alle Zutaten für die Füllung. Für den Teig wird das Mehl auf ein Backbrett gesiebt. Die Butter wird in Würfel geschnitten und mit dem Ei, dem Zucker, der geriebenen Zitronenschale und dem Salz sowie dem Mehl zu einem glatten Teig verknetet. Diesen lässt man an einem kühlen Ort für eine halbe Stunde rasten. Dann wird er 5 mm dick, rechteckig ausgetrieben und die Füllung längs in der Mitte verteilt. Den zusammengefalteten Strudel hebt man vorsichtig auf das Backblech und bestreicht ihn mit verquirltem Eigelb, bevor man ihn im vorgeheizten Backrohr bei ca. 220 °C für etwa 50 Minuten backt. Sobald der Apfelstrudel ausgekühlt ist, wird er mit Staubzucker bestreut.

Scheiterhaufen

Portionen: ca. 6

Zutaten: 5 Semmeln vom Vortag, 700 g säuerliche Äpfel, 70 g geriebene Mandeln, 50 g Rosinen, 6 El. Zucker, 1/2 l Milch, 3 Eier, Zimt, geriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, Butter.

Zubereitung: Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden, die Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und blättrig schneiden. Eine bebutterte Auflaufform mit einer Schicht Brotscheiben belegen, darauf einen Teil der Äpfel verteilen und Rosinen, etwas Zucker und Mandeln darüber streuen. Mit etwas Zimt und Zitronenschale würzen, dann eine zweite Schicht Brotscheiben einlegen und so weiter, bis alles verbraucht ist. Mit einer Brotschicht aufhören. Milch, Eier, eine Prise Salz und den verbliebenen Zucker (ca. 3 El.) gut verquirlen und über die Auflaufmasse gießen. Mit Butterflöckchen bestecken und bei mittlerer Hitze im Rohr ca. 3/4 Stunde backen.

Semifreddo di „Sacher“ originale

Porzioni: 6

Ingredienti: 2 tuorli di uova, 1 uovo intero, 70 g zucchero, 80 g Nugat, 80 g cioccolata scura, 400 g panna montata, poco Brandy

Preparazione: Sbattere le uova, lo zucchero fino a quando la miscela diventa cremosa. Nugat e cioccolata tritato a pezzettini mescolare nella miscela di uova e zucchero e alla fine la panna e il Brandy. Metter in forme e poi nel freezer per almeno 3-4 ore.



Original Sacherparfait

Portionen: 6

Zutaten: 2 Eier, 1 Eigelb, 70 g Zucker, 80 g Nugat, 80 g dunkle Kuvertüre, 400 g Schlagsahne, etwas Brandy

Zubereitung: Eier, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Geraspelten Nugat und Kuvertüre leicht unter die Eiermischung rühren, geschlagene Sahne und Brandy unterziehen.

In passende Formen abfüllen und für mindestens 3-4 Stunden gefrieren.





Genießer & Wanderhotel

Hotel Jägerhof Familie Augscheller
 Walten Nr 80 | I- 39015 St. Leonhard/Walten
 in Passeier | Südtirol
 Tel +39 0473 656250 | Fax +39 0473 656822
 info@jaegerhof.net | www.jaegerhof.net



www.facebook.com/jaegerhof

