



DIE MIT DEN NUDELN!



# KÄRNTNER NUDEL

## KREATIV ZUBEREITET

Brunner Kärntner Nudel-Award

**„Dirndl ihr wisst eh – wer nit krendeln kãnn, der darf nit heiraten.“**

Seit meiner Kindheit begleitet mich dieser herzliche Spruch, welcher das einzigartige Handwerk der Kãrntner Kasnudel mit Respekt und Achtung weit über die Grenzen bekannt gemacht hat. Gerne denke ich an Großmutter und Mutter Bemühungen, mir – dem Kochlehrling aus Warmbad Villach – das Krendeln beizubringen. Kasnudel, auch Kãrntner Nudel genannt, war zu dieser Zeit eher etwas für die Wirtshãuser, als günstiges, fleischloses Gericht und nicht für ein feines Hotel.

**Ein Glück meiner Zeit.** (Lehrzeit 1972–75)

Beherrzte Kollegen und Kolleginnen setzten sich ein großes Ziel. Sie wollten mit aller Kraft und ihrem großen Fachwissen, welches sie aus der ganzen Welt zusammengetragen haben, einen Kochklub gründen, regionale Produkte verfeinern, besser sein, in der Ausbildung neue Akzente setzen, sich bei nationalen und internationalen Wettbewerben als Tourismusregion Kãrnten einen Namen machen – ein besonderes Netzwerk für die Gastronomie-Profis schaffen.

So war es mir gegönnt, von Anfang an den Klub der Köche Kãrnten mit zu gestalten und mitzuwirken.

Eine Sensibilitãt für regionale Produkte, ihrer Landschaftskultur und deren Nachhaltigkeit mit zu entwickeln, war unser Ziel. Mit viel Idealismus und Einsatzbereitschaft hat der KKK großartige Erfolge bei internationalen Bewerben für Kãrnten errungen. Als Vorsitzender (nun seit 8 Jahren) bin ich den vielen ehrenamtlichen Mitstreitern sehr dankbar. So bemühen wir uns um unsere rund 500 Mitglieder.

Der Wandel der Zeit bringt es mit sich (Sparflamme bei Mitarbeitern, Saisonspitzen, ... ), dass wir Köche auf beste Qualität von Fertigprodukten der Firma Brunner Kãrntner Kãsenudel zurückgreifen können. Selbstverständlich gibt es eine große Auswahl an Füllungen, wobei ganz bewusst auf regionale Produkte ohne jegliche Zusatzstoffe geachtet wird.

Die vegane und vegetarische Bewegung erfordert eine immer größere Produktvielfalt. Viele Ideen kommen von den zahlreichen Einsendungen, zum von Brunner ins Leben gerufenen „Kãrntner Nudel-Award“. Wir freuen uns weiterhin über eine innovative Zusammenarbeit.  
Mit kulinarischen Grüßen



KM, SR Günther Walder  
Fachlehrer in FBS Warmbad Villach  
Präsident des Klubs der Köche Kãrnten

1. <b>Kärntner Kasnudel</b> .....	Seite 6
Kasnudel auf Bärlauch-Püree und Karotten-Champignon-Gemüse .....	Seite 8
Kasnudel in Cornflakes-Panade, Butterbrösel und hausgemachtem Apfelmus .....	Seite 9
Kasnudel á la Mornay .....	Seite 10
Kasnudel mit geschmortem Gemüseeintopf .....	Seite 11
2. <b>Kärntner Fleischnudel</b> .....	Seite 12
Fleischnudel mit Knollensellerieschaum, rosa Sauerkraut und knusprigen Speckchips .....	Seite 14
Fleischnudel mit Linsenragout .....	Seite 15
3. <b>Tomaten-Mozzarella-Nudel</b> .....	Seite 16
Tomaten-Mozzarella-Nudel mit Pak Choi und Spargel .....	Seite 18
Empanadas auf Salat .....	Seite 19
4. <b>Spinatnudel</b> .....	Seite 20
Spinatnudel in Trüffelbuttersauce mit grünem Spargel und fetter Henne .....	Seite 20
5. <b>Steinpilznudel</b> .....	Seite 22
Steinpilznudel mit eingelegten Steinpilzen und Rucolastroh .....	Seite 24
Kärntner Steinpilznudel mit Blutorange-Espuma und Muskateller-Linsen .....	Seite 25
Steinpilznudel mit Selleriepüree auf Murecker Bärlauchöl .....	Seite 26
6. <b>Bärlauchnudel</b> .....	Seite 28
Bärlauchnudel auf Rieslingrahm und Blattspinat .....	Seite 28
7. <b>Erdäpfelnudel</b> .....	Seite 30
Erdäpfelnudel auf Spargel-Kerbelsauce und Spargelspitzen.....	Seite 31
8. <b>Kürbiskernnudel</b> .....	Seite 32
Kürbiskernnudel auf Kürbiscrème mit Kürbiswürfel, violetter Erdäpfelpapier und Stangensellerie .....	Seite 32
9. <b>Kletzennudel</b> .....	Seite 34
Kletzennudel „surprise“ mit Birnen-Knusperschokoparfait, Birnenchutney und Minzhonig .....	Seite 36
Kärntner Kletzennudel mit Lebkuchen oder Spekulatius-Schaum, Birnen-Espuma und Birnenchip .....	Seite 37

VEGAN

VEGAN

VEGAN

VEGAN



# BRUNNER KÄRNTNER NUDELN

Das Drautal ist eines der schönsten Täler Kärntens. In dieser herrlichen Gegend, mit ihren saftig grünen Almen, der sauberen Luft und dem klaren Trinkwasser, produzieren wir in unserem kleinen Familienunternehmen mit größter Sorgfalt Kärntner Nudeln.

Die BRUNNER Nudel Produktion ist ein dynamisches Kärntner Familienunternehmen, das sich auf die Erzeugung von Kärntner Nudeln in verschiedensten Geschmacksrichtungen und Größen spezialisiert hat. Dabei ist die oberste Unternehmensmaxime die ständige Einhaltung höchstmöglicher Frische und Qualität. Das IFS-Zertifikat mit „higher level“ (International Food Standard) belegt dies sehr eindrucksvoll. Nur streng ausgewählte natürliche Zutaten und Ingredienzien werden sorgfältig verarbeitet. Durch unsere perfekt abgestimmte Produktionskette werden unsere Produkte maschinell verpackt und schockgefroren.



Mag. Albin und Günter Brunner

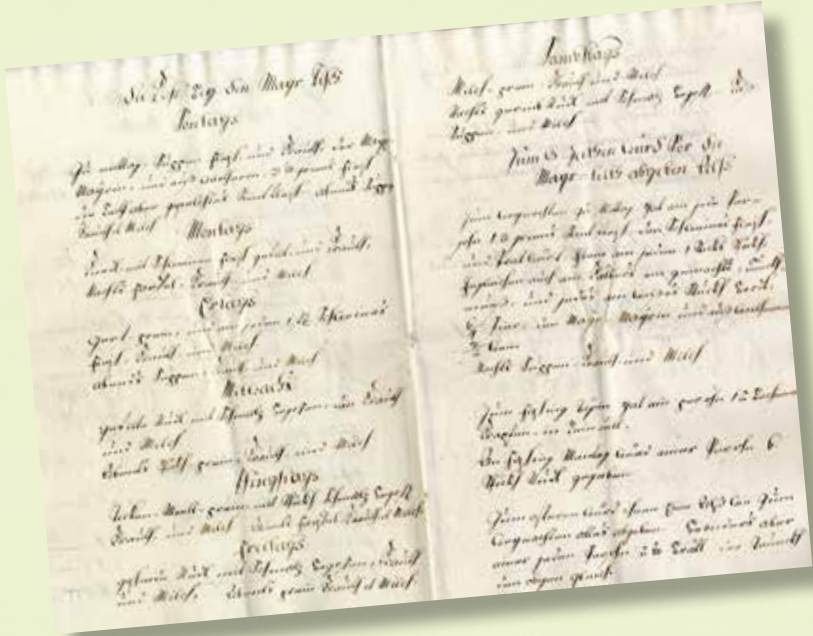
Das ermöglicht Ihnen eine mühelose und unkomplizierte Zubereitung in kürzester Zeit und garantiert einen hervorragenden, frisch zubereiteten Geschmack. Das Besondere an unseren Kärntner Nudeln ist der originale „Nudel-Verschluss“ – ein „handgekrendelter“ Teigrand. Unter „Krendeln“ versteht man die Kunst, einen Kärntner Nudel so zu verschließen, dass er nicht nur die Fülle dicht hält, sondern auch ein kleines ornamentales Kunstwerk darstellt. Mit unseren Kärntner Nudel-Spezialitäten bieten wir Ihnen ein attraktives tiefgekühltes Convenience-Produkt an. Gaumenfreude auf höchster Ebene.





# WUSSTEN SIE, DASS ...

... die Kärntner Nudel bereits 1753 erstmals in Spittal urkundlich erwähnt wurde. Damit ist wohl Spittal die dokumentierte Heimat des namhaftesten unter allen Kärntner Gerichten.



## DER KÄRNTNER NUDEL-AWARD!

Wir haben diesen neuen AWARD ins Leben gerufen, um viele kreative Zubereitungsmethoden für unsere Kärntner Nudel zu erhalten und zu verbreiten. Ganz nach dem Motto: „Es muss nicht immer nur Kasnudel mit brauner Butter sein.“ Lassen Sie sich von den hier abgedruckten Zubereitungsvorschlägen inspirieren und begeistern. Kochen Sie diese Rezepte nach oder noch besser, reichen Sie selbst kreative Ideen für den nächsten Kärntner Nudel-Award ein. Es erwarten Sie tolle Preise und ein außergewöhnliches Paket an Öffentlichkeit für Sie und Ihren Betrieb.

Nähere Informationen und Teilnahmebedingungen finden Sie in diesem Heft auf Seite 38.



**MACHEN SIE MIT!**



# KÄRNTNER KASNUDEL

Die Kärntner Kasnudel ist der allseits beliebte Klassiker unter unseren Kärntner Nudeln. Sie wird gefüllt mit fein passierten Kartoffeln, Topfen und frischen Kräutern. Den typischen Geschmack erhält die Kasnudel durch die braune Minze.



# KÄRNTNER KASNUDEL

## auf Bärlauch-Püree und Karotten-Champignon-Gemüse

Rezept von Bernd Huber  
Küchenchef im Flattacher Hof, Flattach



### Zubereitung

Geschälte Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Die Kartoffeln zerstampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Joghurt und Butter beigegeben. Bärlauch mit dem Öl pürieren und unter die Kartoffelmasse geben. Geschälte Karotten und gelbe Rüben fein würfelig schneiden und in der zerlassenen Butter rösten. Zwiebel, Champignons, Paprika und Knoblauch (alles fein geschnitten) dazugeben und goldbraun mit rösten. Zum Schluss Cherrytomaten und Jungzwiebel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kärntner Kasnudeln (à 40g) in gesalzenem Wasser 8 Min. köcheln lassen (bei à 80g 13 Min.). Püree und Gemüse auf Teller geben und drei Stück Kasnudeln darauf legen und etwas garnieren.

### Zutaten für 4 Portionen

12 Stk. Kärntner Kasnudeln (à 40g)

Bärlauch-Kartoffel-Püree:

500g mehligte Kartoffeln, 100g Butter, 100g Joghurt, 200g Bärlauch,  
100g Öl, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss

Karotten-Champignon-Gemüse:

100g Karotten, 100g gelbe Rüben, 150g Champignons weiß,  
150g Champignons braun, 120g Cherry-Tomaten-Mix, 60g Paprika gelb,  
100g Zwiebel, 60g Jungzwiebel, 1 Knoblauchzehe, 250g Butter,  
1 TL Salz, 1 TL Pfeffer

# KÄRNTNER KASNUDEL

## in Cornflakespanade mit hausgemachtem Apfelmus

Rezept von Christoph Peskorwenja,  
Restaurant Panorama in Spittal/Drau



### Zubereitung

Kärntner Kasnudeln laut Verpackung (8 Min.) in Salzwasser leicht köcheln und abtropfen lassen. Durch das Ei ziehen und in Mehl wenden. Die Brösel mit den Cornflakes vermengen. Die Kasnudeln darin wenden und danach bei ca. 160°C goldbraun frittieren. Vor dem Servieren in Butterbrösel vorsichtig schwenken. Für die Deko frische Früchte und Staubzucker.

Butterbrösel: Butter bei niedriger Temperatur in einer Pfanne schmelzen lassen. Brösel, Zucker, Vanillezucker und Zimt dazugeben, alles umrühren und wegstellen. Vor dem Servieren langsam erhitzen.

Apfelmus: Äpfel schälen, halbieren und entkernen. In kleinere Stücke schneiden und mit dem Wasser weichkochen. Zucker und Zimt dazugeben. Mit einem Pürierstab durchmischen und kalt stellen.

### Zutaten für 4 Portionen

12 Stk. Kärntner Kasnudeln (à 40g)  
2 Eier, Mehl, Brösel  
Cornflakes (fein gehackt)

Butterbrösel:  
50g Butter, 100g Brösel  
150g Zucker, Vanillezucker, Zimt

Apfelmus:  
2 mittel große Äpfel  
200ml Wasser

# KÄRNTNER KASNUDEL a lá Mornay

Rezept von Manfred Hammer,  
LIKU (Linzer Kulinarium)

## Zubereitung

Kasnudeln in gesalzenem Wasser 8 Minuten köcheln lassen.

Béchamelsauce aus 2 Eidottern und 1 EL geriebenen Parmesan gut verrühren

In eine Kasserolle geschichtete Kärntner Kasnudeln übergießen und überbacken (gratinieren).

Als Beilage mit Dill-Gurkensalat servieren.

## Zutaten für 4 Portionen

12 Stk. Kärntner Kasnudeln (à 40g)

Béchamelsauce:

2 Eidotter

1 EL geriebenen Parmesan





# KÄRNTNER KASNUDEL

## mit geschmortem Gemüseeintopf

Rezept von Hans Pölzl,  
Hotel Adler, Gröden in Südtirol

### Zubereitung

Die Paprikaschoten halbieren und mit der Hautseite nach oben auf ein eingeeiltes Backblech legen. Unter dem vorgeheizten, heißen Grill in etwa 10 Minuten garen. Die Tomaten auf der runden Seite kreuzweise einritzen, ca. 30 Sekunden blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Die Zwiebeln halbieren und in Streifen, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Zucchini und Auberginen würfeln. Rosmarin und Thymian fein hacken. Die schwarz gewordene Haut von den Paprikahälften abziehen. Die Paprikahälften in Stücke schneiden. Ein Drittel von dem Olivenöl in einem breiten Schmortopf erhitzen, die Zucchini darin 3 Minuten anbraten, salzen, pfeffern und aus dem Topf nehmen. Das zweite Drittel von dem Olivenöl in dem Schmortopf erhitzen, die Auberginen darin 4-5 Minuten anbraten mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls herausnehmen. Das restliche Olivenöl in dem Schmortopf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin goldbraun braten. Tomatenwürfel, Zucchini und Auberginen zu den Zwiebeln in den Schmortopf geben. Die gehäuteten Paprikastücke hinzufügen. Rosmarin und Thymian zum Gemüse geben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner Hitze 15-20 Min. schmoren lassen. Kasnudeln (à 40g) in gesalzenem Wasser 8 Min. köcheln lassen (bei à 80g 13 Min.). Gemüseeintopf auf Teller geben und drei Stück Kasnudeln darauf legen und garnieren.

### Zutaten für 4 Portionen

12 Stk. Kärntner Kasnudeln (à 40g)

2 gelbe Paprika, 2 rote Paprika, 400g Strauchtomaten, 200g Zwiebel,  
2 Knoblauchzehen, 200g Zucchini, 250g Auberginen, 1 Zweig Rosmarin,  
2 Zweige Thymian, 100 ml Olivenöl, Salz/Pfeffer, Eiswasser, Olivenöl  
100g Zucker

# FLEISCHNUDEL

Über Buchenholz geräuchertes Schweinefleisch liefert die Fülle für diese würzige Köstlichkeit. Sie schmeckt gekocht und gebacken, mit Sauerkraut oder auch als Suppeneinlage.





# FLEISCHNUDEL

## mit Knollensellerieschaum, rosa Sauerkraut und Speckchip

Rezept von Gerald Höfinger,  
Bezirksseniorenheim Engerwitzdorf, OÖ



### Zubereitung

Knollensellerie schälen und in gut einem ½ Liter je zur Hälfte Obers und Gemüsefond weich kochen, anschließend mit einem Stabmixer aufschäumen. Wenn der Schaum zu dick ist, noch etwas Gemüsesuppe dazu geben. Ca. 500g Sauerkraut mit Gewürzen kochen und zum Schluss etwas Krautsaft weggeben. Diesen durch etwas Rote-Rüben-Saft ersetzen. Nicht mehr kochen lassen, sonst verblasst die Farbe. 8 Stück Speckscheiben im Rohr kross braten. Pro Portion 3 Fleischnudeln kochen und mit etwas Butter bestreichen. Rosa-Kraut anrichten, Fleischnudeln darauf drapieren, mit Sellerieschaum beträufeln und mit dem Speckchip und Kräuter-Sponge (Zutaten sehr fein mixen, durch ein Sieb in eine ISI Flasche füllen, mit einer Kapsel begasen und dann 2 Stunden kalt stellen. Anschließend gut schütteln und einen Plastikbecher halbvoll spritzen, ca. 20 Sekunden in der Mikrowelle backen und auskühlen lassen. Danach wie einen Schwamm herauszupfen) garnieren.

### Zutaten für 4 Portionen

12 Stk. Kärntner Fleischnudeln (à 40g)

1 Stück Knollensellerie, 1/4l Obers, 1/4l Gemüsefond  
etws Butter zum Bestreichen der Nudeln

500g Sauerkraut, Rote-Rüben-Saft

8 Stück dünne Speckscheiben (1,5 mm)

Kräuter-Sponge:

2 Eier, 10g Mehl, 50g Kräuter, Salz

# FLEISCHNUDEL

## mit Linsenragout

Rezept von Manfred Hammer,  
LIKU (Linzer Kulinarium)

### Zubereitung

Linsen mit kaltem Wasser ansetzen und weich kochen.

Feingeschnittene Zwiebel, gehackte Petersilie, etwas Knoblauch, geriebene Zitronenschale, gekochte Kapern und 2 Sardellenfilets zu einer dunklen Einbrenn geben, welche man aus 10dag klein-würfeligem Speck und 5dag Mehl zubereitet, mit Fleischbrühe ablöschen und mit dem Linsenkochwasser aufgießen. Zusammen gut rösten und mit den Linsen verkochen.

Mit Essig und Zitronensaft (tropfenweise), einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleischnudeln (à 40g) in gesalzenem Wasser 8 Min. köcheln lassen (bei à 80g 13 Min.).

Linsenragout und Fleischnudeln auf einen Teller geben und garnieren.

### Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Kärntner Fleischnudeln (à 40g)  
oder 8 Stk. Fleischnudeln (à 80g)

Linsenragout:

½kg Linsen, 100g Selchspeck, 50g Mehl, 1 Zwiebel  
grüne Blattpetersilie, 2 Sardellenfilets, einige Kapern,  
Knoblauchzehen, Zitronenschale und -saft, Pfeffer, Essig,  
Salz je nach Geschmack  
100g Zucker





# TOMATEN-MOZZARELLA-NUDEL

Tomaten, Mozzarella, Basilikum - klingt sehr italienisch. Und genau so schmeckt dieser Nudel. Unser Tip: Mit Parmesan bestreuen und backen!

# TOMATEN-MOZZARELLA-NUDEL mit Pak Choi und Spargel

Rezept von Hans Pöltzl,  
Hotel Adler, Gröden in Südtirol



## Zubereitung

Pak Choi von den Wurzelenden befreien, die Blätter waschen und in 1,5cm breite Streifen schneiden. Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen in 5cm lange Stücke teilen. Ingwer, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebel waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Chilischoten waschen und längs halbieren, vom Samen befreien und feine Streifen schneiden.

Für die WürzsaUCE das Koriandergrün hacken und mit dem Fond beider Sojasaucen, Limettenschale, Saft und der Speisestärke verrühren.

Das Öl in einem Wok erhitzen, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch darin rühren und anschwitzen. Den Spargel zufügen und 2 Min. rühren und braten. Pak Choi, Frühlingszwiebeln und Chilis zugeben und 3 Minuten rühren. Die WürzsaUCE dazugießen, kurz aufkochen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse in vier Schalen anrichten, mit Koriander bestreuen und die Tomaten-Mozzarella-Nudeln darauf setzen und mit Parmesan bestreuen.

## Zutaten für 4 Portionen

12 Stk. Tomaten-Mozzarella-Nudeln (à 40g)  
500g Pak Choi, 500g Spargel (Grüner), 8g frischer Ingwer  
50g Schalotten, 70g Frühlingszwiebel, 1 Stück Knoblauchzehe  
1 rote Chilischote, 3 EL Öl, ½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Koriandergrün, 50g Parmesan  
GewürzsaUCE:  
½ TL Koriandergrün, 80g Gemüsefond, 2 EL helle Sojasauce  
1 EL dunkle Sojasauce, abgeriebene Schale und Saft von ½ Limette  
½ TL Speisestärke

# EMPANADAS

## auf Salat

Rezept von Brunner GmbH,  
9753 Lind/Drau, Lessnig 2

### Zubereitung

Gefrorene Tomaten-Mozzarella-Nudeln ca. 3 Minuten in warmem Wasser antauen lassen, dann die angetauten Nudeln in gewürztem Vollei schwenken. Anschließend werden die mit Ei benetzten Teigtaschen in Semmelbröseln und Mandelsplitter gewälzt. Die so panierten Nudeln bei etwa 175°C 4 Minuten frittieren und auf gemischtem Salat servieren.

### Zutaten für 4 Portionen

12 Stk. Tomaten-Mozzarella-Nudeln (à 40g)  
Semmelbrösel  
Eier  
Mandelsplitter  
Pfeffer, Salz  
4 Portionen gemischter Salat



# SPINATNUDEL

## in Trüffelbittersauce mit grünem Spargel und fetter Henne

Rezept von Gerald Höfinger  
Bezirksseniorenheim Engerwitzdorf, OÖ

### Zubereitung

Spinatnudeln (à 40g) in gesalzenem Wasser 8 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit ½ Liter Obers mit ca. 1 EBl. Trüffelbutter erhitzen. Ca 500g grünen Spargel etwas schälen und kurz blanchieren. Zugleich die je Portion 4 Knospen der Fette Henne (zarte Knospen schmecken wie junge Erbsen) kurz blanchieren und mit dem Spargel in Butter schwenken. Die gekochten Spinatnudeln in der Trüffel-Oberssauce schwenken bis eine sehr cremige Sauce entsteht. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit (Suppe oder Wasser) zugeben, etwa 100g geriebenen Parmesan dazu, nicht mehr kochen lassen. Nudeln anrichten, den Spargel und die Fette Henne begeben und mit Erbsenkresse garnieren.

### Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Kärntner Spinatnudeln (à 40g)

½ Liter Obers

1 Esslöffel Trüffelbutter

500g grüner Spargel

16 Knospen Fette Henne

100g Parmesan



# SPINATNUDEL

Gedämpfter, passierter Blattspinat mit Topfen und geriebenem Parmesan vermengt, ergibt die Fülle dieser köstlichen Teigtasche.





# STEINPILZNUDEL

Nur ausgewählte Steinpilze, vermengt mit Kartoffeln werden zur Kreation dieser delikaten, gefüllten Teigtasche verwendet.

# STEINPILZNUDEL mit eingelegten Steinpilzen und Rucolastroh



Rezept von Alex Pollak,  
Küchenchef vom Restaurant Panorama (Spittal/Drau)



## Zubereitung

Frische kleine Steinpilze sauber putzen und halbieren. Zwiebel grob schneiden, Knoblauch in Scheiben schneiden, Rosmarinzweig, Thymianzweig, Petersilienblätter, frischen Salbei, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und schwarze Pfefferkörner mit Olivenöl erhitzen.

Steinpilze in Olivenöl sautieren und abtropfen lassen.

Steinpilze mit heißem Kräuterolivenöl in Weckgläser abfüllen und verschließen. Steinpilznudeln (à 40g) in gesalzenem Wasser 8 Min. köcheln lassen (bei à 80g 13 Min.). Frischen Rucola in Pflanzenfett kurz frittieren und gut abtropfen. Steinpilze mit etwas Kräuterolivenöl kurz erhitzen. Nudeln mit Steinpilzen, Kräuterolivenöl und auf Rucolastroh anrichten.

## Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Steinpilznudeln (à 40g) oder  
8 Stk Steinpilznudeln (à 80g)

2 kleine Steinpilze, 2 Stk Knoblauchzehen, 1 Zwiebel (klein)  
1 Rosmarinzweig, 1 Thymianzweig, Petersilienblätter  
etwas frischen Salbei, Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
schwarze Pfefferkörner  
etwas Salz, Olivenöl



# STEINPILZNUDEL

## mit Blutorangen-Espuma und Muskateller-Linsen

Rezept von Gerald Höfinger  
Bezirksseniorenheim Engerwitzdorf, OÖ

### Zubereitung

Bei mittlerer Temperatur 250g Butter klären, etwas abkühlen lassen. 1 Dotter und 1 Ei mit 80 ml Blutorangensaft mischen. Salz Pfeffer dazu, alles mischen und durch ein feines Sieb in eine ½ LITER ISI Flasche geben, mit 2 Patronen begasen und in einem Wasserbad ca. 60° warm stellen.

2 kleinere Zwiebeln anrösten mit 1/8l Muskateller Wein ablöschen und ca. 200g braune Linsen dazu geben, weich köcheln und mit etwas Suppe aufgießen. Zum Schluss mit Balsamico-Essig und Muskateller Wein, etwas Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Steinpilznudeln (pro Portion 4 Stück) kochen und rasch auf einem Teller anrichten, mit dem ISI den Espuma aufspritzen (gut schütteln, Achtung: ISI in ein Geschirrtuch wickeln da sehr heiß!) und mit Linsensprossen und dünnen, rohen Champignonscheiben garnieren.

### Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Steinpilznudeln (à 40g) oder  
8 Stk Steinpilznudeln (à 80g)

250g Butter, 2 Eier, 80 ml Blutorangensaft, 2 kleine Zwiebeln,  
1/8l Muskateller Wein, 200g braune Linsen,  
etwas Balsamico-Essig, Linsensprossen und Champignons zur Deko.

# STEINPILZNUDEL mit Selleriepüree auf Murecker Bärlauchöl



Rezept von Evelyn Mathiesl,  
Casa, Krankenhaus Spittal/Drau

## Zubereitung

Sellerie schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, in wenig Wasser mit Salz zugedeckt kernig kochen, abseihen und heiß am Herd ausdampfen lassen. Sellerie mit warmer Mandelmilch mit Mixstab fein pürieren. Mit Salz, weißem Pfeffer und 2cl Brockman's Gin abschmecken.

Gleichzeitig Brunners vegane Steinpilznudeln in gesalzenem Wasser köcheln und danach abtropfen lassen.

Murecker Bärlauchöl auf ca. 50 Grad erwärmen, Steinpilze blättrig schneiden; Olivenöl erhitzen; Pilze in Pfanne verteilen; anbraten, wenden und zum Schluss salzen. Selleriepüree mit Spritzsack auf gewärmten Tellern anrichten, Steinpilznudeln hinzu platzieren und mit Bärlauchöl gut einpinseln. Mit Bärlauchstreifen und gebraten Steinpilzen garnieren.

Tipp: Anstelle von frischen Steinpilzen können Sie auch Kräuterseitlinge verwenden.

## Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Steinpilznudeln (à 40g) oder  
8 Stk Steinpilznudeln (à 80g)

2 kleine Steinpilze, weißer Pfeffer, 2cl Brockman's Gin,  
4 EL Murecker Bärlauchöl  
4 Selleristangen  
etwas Salz, 4 EL Olivenöl  
8 Bärlauchblätter





Das Hotel Flattacher Hof am Fuße des Mölltaler Gletschers ist ein Haus mit Herz, Tradition und Komfort, zum Wohlfühlen und sich verwöhnen lassen.

Ruhig im Ortszentrum von Flattach gelegen, ist unser Haus mit einem großzügigen Wellnessbereich, Hallenschwimmbad, prof. Fitnesscenter, Café, Kellerbar, Seminarraum, Internet W-LAN in allen Zimmern (gegen Gebühr), Billardraum, Kinderspielraum und -spielplatz, Leih-Mountainbikes uvm. ausgestattet.

Ganzjährig geöffnet, bieten wir unseren Gästen attraktive Angebote für jede Jahreszeit und alle Altersstufen.

Genießen Sie Wellness & Sport im Hotel, erleben Sie im Sommer Wandern & Radfahren in der Nationalparkregion Hohe Tauern und ganzjährig Skifahren auf dem Mölltaler Gletscher mit 100%iger Schneesicherheit!

## FLATTACHER HOF

9831 Flattach 13 - Tel: 00434785/8100 - e-mail [info@flattacherhof.at](mailto:info@flattacherhof.at) - [www.flattacherhof.at](http://www.flattacherhof.at)

# BÄRLAUCHNUDEL auf Rieslingrahm und Blattspinat



Rezept von Alex Pollak,  
Küchenchef vom Restaurant Panorama (Spittal/Drau)



## Zubereitung

Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Öl anschwitzen und mit Riesling ablöschen. Rosmarin- und Thymianzweig, Lorbeerblatt, schwarze Pfefferkörner, Meersalz und eine Prise Zucker hinzugeben und einreduzieren lassen. Fond abseihen. Rieslingfond mit Rama Schlagcreme (zu verwenden wie Schlagobers, aber vegan) weiterköcheln lassen, abschmecken und bei Bedarf mit Maizena leicht abbinden.

Bärlauchnudeln (à 40g) in gesalzenem Wasser 8 Min. köcheln lassen (bei à 80g 13 Min.). Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Öl anschwitzen, Blattspinat hinzugeben, kurz weichdünsten und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Bärlauchnudeln auf Rieslingrahm anrichten.

## Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Bärlauchnudeln (à 40g) oder  
8 Stk Bärlauchnudeln (à 80g)

600g Blattspinat, 1 Zwiebel,  
1 Zehe Knoblauch,  
1 Zweig Rosmarien, 1 Zweig Thymian, 1 Lorbeerblatt,  
1 Prise Meersalz, 1 Prise Zucker,  
schwarze Pfefferkörner aus der Mühle



# BÄRLAUCHNUDEL

Wenn der erste Bärlauch aus dem Boden schießt, kommt auch die Bärlauchnudel mit ihrer delikaten Fülle aus fein gehacktem Bärlauch und passierten Kartoffeln auf den Tisch.



# ERDÄPFELNUDEL

Hervorragende Teigtasche, gefüllt mit passierten Kartoffeln. Die Fülle wird im warmen Zustand mit frischen Kräutern vermengt.



# ERDÄPFELNUDEL auf Spargel-Kerbel-Sauce und Spargelspitzen



VEGAN

Rezept von Alex Pollak,  
Küchenchef vom Restaurant Panorama (Spittal/Drau)



## Zubereitung

Den Spargel waschen und die Enden abschneiden. Den grünen nur im unteren Drittel schälen. Die Spargelköpfe abschneiden, die Stangen schräg in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Kerbel waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, die Spargelscheiben und den Knoblauch einrühren und ca. 2 Min. braten. Dann den übrigen Spargel dazugeben und kurz mitbraten. Mit dem Wein und der Hafersahne aufgießen und den Spargel zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 7 Min. bissfest dünsten.

Den Kerbel untermischen und die Sauce mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdäpfelnudeln (à 40g) in gesalzenem Wasser 8 Min. köcheln lassen (bei à 80g 13 Min.). Nudeln mit Sauce auf Teller geben und mit Spargelspitzen anrichten.

## Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Erdäpfelnudeln (à 40g)  
oder 8 Stk Erdäpfelnudeln (à 80g)

500g grüner Spargel, 1 Knoblauchzehen  
1 große Handvoll Kerbel, 2 EL Vegane Margarine  
100ml trockener Weißwein oder Gemüsebrühe (Instant)  
150g Sahne, 1/2 TL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

# KÜRBISKERNNUDEL

## auf Kürbiscreme mit Kürbiswürfel, violetterm Erdäpfelpapier und Stangensellerie

Rezept von Gerald Höfingcr,  
Bezirksseniorenheim Engerwitzdorf, OÖ

### Zubereitung

Ca. ½ kg Kürbis (langer aus Neapel) in 250 ml Obers und etwas Wasser oder Gemüsesuppe weichkochen und zu einer Creme aufmischen, ein paar schöne Kürbiswürfel klein geschnitten in der Creme verteilen.

3-4 Stück Lila-Erdäpfel (sind eher kleine Kartoffeln und sehr mehlig) schälen, weich kochen und kurz ausdämpfen lassen. Durch ein Sieb drücken und zwischen zwei Silikonmatten oder Backpapier ausrollen und im Rohr bei 135° trocknen bis die Masse knusprig aber nicht braun ist, ansonsten Temperatur verringern.

Kürbiskernnudeln – 4 Stück pro Person – kochen und auf der Creme anrichten, mit geschältem und kurz blanchiertem Stangensellerie garnieren (man kann vom restlichen Stangensellerie ein Püree machen und es dazu reichen). Das Erdäpfelpapier in Stücke brechen, darauf drapieren und etwas rote Kresse als Garnitur verwenden.

### Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Kärntner Kürbiskernnudeln (à 40g)  
500g Kürbis (langer aus Neapel)  
250 ml Obers, etwas Gemüsesuppe  
4 Stück kleine mehligc lila Kartoffel  
2 Stangen Sellerie



# KÜRBISKERNNUDEL

Die Kürbiskernnudel verwöhnt mit einer feinen Fülle aus Kürbiskernen, Kartoffeln, Frischkäse und delikaten Kräutern.





# KLETZENNUDEL

Nach Großmutter's Rezept wird bei uns auch heute noch diese süße Spezialität der Kärntner Küche zubereitet. Die köstliche Fülle? Kletzen (gedörrte Birnen), Topfen, Zimt und Zucker. Ein himmlisches Vergnügen!

# KLETZENNUDEL SURPRISE

## mit Birnen-Knusperschokoparfait, Birnenchutney und Minzhonig



Rezept von Horst Mitterschaidler,  
Babyhotel Trebesing



### Zubereitung

Birnen-Knusperschokoparfait: Dotter, Eier, Zucker, Vanille, Prise Salz über Dampf warm kalt schlagen. Geschlagene Sahne und Birnenmark einrühren. Ca. 2 cm dick in eine Form gießen und frieren. Kuvertüre zergehen lassen; zerbröselte Spekulatius unterziehen. Eis in Form schneiden, in Schoko tunken und wieder frieren!

Birnenchutney: Braunen Zucker leicht karamelisieren, Butter beigeben, mit Apfelsaft ablöschen. Sternanis, Nelken und Zimtstangen dazugeben – köcheln. Birnen schälen – kleinstwürfelig schneiden und in den abgeseihten Gewürzapfelsaft geben. Kurz dünsten, mit Puddingpulver binden und mit Zitronensaft und Williams abschmecken.

Minzhonig: Minzeblätter mit Honig mörsern bis er eine grüne Farbe bekommt, dann durch ein Sieb streichen.

Butterbrösel: Brösel mit Butter und Zucker abrösten und ein wenig Spekulatiusbrösel dazu geben. Kletzennudeln in gesalzenem Wasser 8 Min. köcheln lassen, abseihen und trocken tupfen. Die Windmasse auf die Nudeln dressieren und kurz abflämmen, auf die Zuckerbröseln setzen, mit Parfait und Chutney anrichten, mit Minzhonig und Minzblatt garnieren – Staubzucker.

### Zutaten für 4 Portionen

8 Stk. Kletzennudeln (à 40g)  
2-3 Eiweiß, 40 g Zucker, 20 g Staubzucker, etwas Zitronenabtrieb  
Birnen – Knusperschokoparfait  
2 Dotter, 2 Eier, 80g Zucker, Vanille, Salz, 250g Sahne,  
ca. 200g Birnenmark, 300 g Kuvertüre, 3-4 Spekulatius  
Birnenchutney  
2 Stk. Birnen, ¼ l Apfelsaft, Sternanis, Nelken, Zimtstangen,  
100g braunen Zucker, 50g Butter, 10g Puddingpulver,  
Saft einer Zitrone, 2 cl Williams



# KLETZENNUDEL

## mit Lebkuchen, Birnen-Espuma und Birnenchips

Rezept von Gerald Höfinger  
Bezirksseniorenheim Engerwitzdorf, OÖ

### Zubereitung

2 Stück Kletzennudeln pro Person in  $\frac{3}{4}$  Liter Birnensaft mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser etwas Vanille und Rum kochen.

250g Lebkuchen oder Spekulatiuskekse mit ca. 150ml Obers und 1 Tasse Weihnachtstee oder Pflaumentee verrühren.

4 Dotter und 100g Zucker, etwas Birnen-Wasser vermischen und über Dunst schaumig schlagen. Anschließend mit der glatt gerührten Lebkuchen- oder Spekulatius-Masse mischen.

$\frac{1}{2}$  Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, mit  $\frac{1}{4}$  Liter Birnensaft vermischen und mit etwas Birnenschnaps warm auflösen. Mit dem Saft mischen und in eine ISI füllen. 1 Kapsel zum Begasen. Birnen mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und auf eine Silpat-Matte oder Backpapier auflegen, über Nacht im Rohr bei 60° Grad trocknen. Kletzennudeln mit etwas Butter bestreichen. Etwas Lebkuchen- oder Keksbrösel darüber streuen. ISI gut schütteln und den Espuma auf den Teller nett garnieren, Schaum an den Nudeln mit einem Löffel etwas verteilen und die getrockneten Birnen als Garnitur zu den Nudeln geben.

### Zutaten für 4 Portionen

8 Stk. Kletzennudeln (à 40g)  
250g Lebkuchen,  
150ml Obers,  
1 Tasse Pflaumentee,  
1 Liter Birnensaft,  
4 Ei-Dotter, 100g Zucker,  
 $\frac{1}{2}$  Blatt Gelatine,

# Wir suchen das beste und kreativste Brunner Nudel-Rezept! – TRADITION, MAL ANDERS.

Genau Sie und Ihre Kochkünste brauchen wir! Wir suchen die besten, kreativsten und köstlichsten Zubereitungsvorschläge für die Brunner Kärntner Nudeln. Inspiration, Ideen, Leidenschaft – das soll man schmecken können!

Am besten gleich los starten und kreativ werden!

Der Gewinner des Awards 2017 samt seiner Kreation präsentieren wir Ende September 2017 auf der Wiener Wiesn der Presse. Dazu gibt's noch EUR 500,-.

## PREISE

- 1. Preis € 500,-** Award-Sieg, PR-Event auf der Wiesn mit Vorstellung des Sieger-Rezepts, Rezeptbuch
- 2. Preis € 300,-** Rezeptbuch-Erwähnung
- 3. Preis € 200,-** Rezeptbuch-Erwähnung

Die 15 besten Rezepte kommen in ein Kärntner Nudel Rezeptbuch.

## ABLAUF

**Einsendeschluss: 17. März 2017**

**Wohin:** Brunner GmbH

Lessnig 2, 9753 Lind/Drau

Email: [nudel@teigtaschen.at](mailto:nudel@teigtaschen.at)

**1. Vorentscheidung:** HLW Spittal/Drau

Die SchülerInnen der HLW-Spittal/Drau kochen die besten 15 Rezepte nach. Eine Jury kürt die besten 5 Rezepte. Die ErfinderInnen der Rezepte werden zum Finale eingeladen.

**2. Finale:** Schloss Porcia, Spittal/Drau

Die fünf Finalisten kochen ihre Kreationen für die Jury, die die besten 3 davon kürt.

Wir wünschen viele Ideen & gutes Gelingen, und freuen uns auf Ihre Einsendung!



## TEILNAHMEBEDINGUNGEN

1. Ein Zubereitungsvorschlag je Koch oder Köchin. Es können jedoch aus einem Betrieb mehrere Köche einsenden.
2. Basis der Zubereitung muss eine Teigtasche aus dem Brunnersortiment sein. Hinsichtlich Kreativität, Geschmack, Art der Zubereitung, Kombinationen, etc. sind keine Grenzen gesetzt!
3. Wichtig: Senden Sie nur eigene oder selbst abgewandelte Vorschläge ein. Rezepte aus Kochbüchern oder -kursen dürfen nicht verwendet werden, da sie dem Urheberrecht unterliegen.
4. Die uneingeschränkten Nutzungsrechte an den eingeschickten Vorschlägen gehen im Falle einer Veröffentlichung – gleich in welcher Form – exklusiv auf die Brunner GmbH über.
5. Die TeilnehmerInnen erklären sich dazu bereit, im Falle einer Rezeptveröffentlichung ein geeignetes Porträtfoto von sich sowie vom Betrieb des Arbeitgebers der Brunner GmbH zur Verfügung zu stellen. Die uneingeschränkten Nutzungsrechte für das Bildmaterial gehen an die Brunner GmbH.
6. Alle eingereichten Vorschläge werden in einem dreistufigen Verfahren geprüft.
7. Aus allen Einsendungen werden in einem ersten Auswahlverfahren 15 Einsendungen eruiert. Die Prüfung und Auswahl der Sieger-Rezepte übernimmt unsere Jury.
8. Für eine gültige Teilnahme benötigen wir den vollständigen Namen und die Adresse des Teilnehmers sowie die Daten des beschäftigenden Betriebes.
9. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind alle Mitarbeiter der Brunner GmbH und deren Angehörige. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Impressum: Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung der Brunner GmbH.

Layout: Wolfgnag Daborer, [www.ARGEntur.at](http://www.ARGEntur.at) | Text: Mag. Albin Brunner | Fotos: Brunner GmbH





Kasnudeln in Cornflakes Panade von Christoph Peskorwenja, Restaurant Panorama – Finalist Kärntner Nudel-Award 2016

Müssen Kärntner Nudeln immer nur mit brauner Butter serviert werden? Natürlich nicht.

Hier finden Sie unglaublich kreative Varianten der Zubereitung von den verschiedensten Kärntner Nudeln.

Die im Inneren abgedruckten Rezepte sind größtenteils das Ergebnis des Kärntner Nudel-Awards 2016.

