



DIE MIT DEN NUDELN!

KÄRNTNER NUDEL

KREATIV ZUBEREITET

Brunner Kärntner Nudel-Award

ZUM GELEIT

Zeit und Raum für kulinarische Hochgenüsse

Schenken wir einander Zeit, schenken wir einander Raum. Nach diesem Motto begann 2015 eine dynamische Partnerschaft zwischen der Firma Brunner und der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe, der HLW Spittal/Drau.

Mit der Kooperation zwischen schulischer Fachausbildung an der HLW und dem hochinnovativen Oberkärntner Nudelhersteller – der Firma Brunner – gelingt es, aus dem traditionellen Grundprodukt die vielfältigsten Variationen zu kreieren und damit eine breite Öffentlichkeit von Jung bis Alt zu begeistern. Der Nudel-Award bietet eine tolle Möglichkeit, Innovation in die Privat- und Gastronomieküchen Österreichs zu bringen und inspiriert Hobby- und Haubenköche zu jährlich neuen Varianten kulinarischer Veredelung.

Im Rahmen des jährlichen Vorausscheidungskochens an der HLW Spittal wird ein partnerschaftliches Netzwerk geschaffen, das den Wandel der Zeit kulinarischer Genüsse praktisch ausdrückt. Die SchülerInnen dürfen hierbei die zum Award eingereichten Rezepte nach eigener Interpretation für die Vorausscheidung zubereiten. Die engagierten Lehrkräfte professionalisieren ihre eigenen Fertigkeiten und die Öffentlichkeit ist via Social Media quasi live dabei, wenn im April die „Top 10 Nudelgerichte“ in der HLW Spittal unter Anleitung der Marketingprofis der Fachjury präsentiert werden. Das Finale des Awards wird ebenfalls in Spittal ausgetragen – hier treten die Einreicher selbst an, um die Expertenjury zu überzeugen. Wie bei einem Profi-Duell stehen die HLW-SchülerInnen an der Seite der Köche und somit der potenziellen Award-Gewinner.

Mit großer Begeisterung tragen wir unter Berücksichtigung der vielen Ernährungsgewohnheiten gerne dazu bei, aus dem ursprünglich einfach herzustellenden Produkt der Teigtasche bzw. der Nudel, eine facettenreiche Produkt- und Rezeptvielfalt für alle „Ernährungstypen“ – egal ob Vegetarier, Veganer oder Flexitarier – zu promoten.

Wir freuen uns weiterhin über eine fortwährende Zusammenarbeit und wünschen allen Leserinnen und Lesern dieser Broschüre viel Freude beim Kochen und Genießen der zahlreichen Rezepte.

Mit kulinarischen Grüßen

Adolf Lackner, Schulleiter der HLW Spittal an der Drau



INHALTSVERZEICHNIS REZEPTE

1. Kärntner Kasnudel	Seite 6	5. Kletzennudel	Seite 24
„SURF AND SURF“ TRILOGIE vom Kärntner Nudel auf Paprikakraut und Safran Mousseline	Seite 8	Kletzennudeln in Nussbrösel mit süßem Zwetschken-Kürbisragout dazu lauwarmer Schoko-Nuss-Espuma	Seite 26
Brülierter Kasnudel im Feigenparadies	Seite 9		
2. Steinpilznudel	Seite 10	6. Erdäpfelnudel	Seite 28
VEGAN Gebackene Steinpilznudel auf Champagnerlinsen an roten Rüben-Löwenzahnsalat	Seite 12	VEGAN Erdäpfelnudel im Asia Look	Seite 30
VEGAN Steinpilztascherl Steinpilz-Liebstöckeleessenz – Kartoffelstroh confierte Kirschtomate	Seite 13	7. Broccoli-Spargel-Nudel	Seite 32
VEGAN Kärntner Steinpilznudeln treffen das Mühlviertel	Seite 14	VEGAN Broccoli-Spargeltascherl / Knollensellerie / Wilder Brokkoli / Himbeeren / grüner Apfel	Seite 34
3. Tomaten-Mozzarella-Nudel	Seite 16	VEGAN Broccoli-Spargeltascherl / Spargelsalat / Holler / Radischen / Haselnussöl / Kren	Seite 35
Piccata Milanese einmal anders Tomaten-Mozzarellanudel in Parmesanpanade auf Ratatouille-Gemüse	Seite 18	8. Fleischnudel	Seite 36
4. Kürbiskernnudel	Seite 20	Fleischnudel im Speckmantel mit Rahmgemüse und Sauerkrautpüree	Seite 38
Kürbiskerntascherl mit eigenem Ragout und confierte Paradeiser	Seite 22	Fleischnudel in Geflügel-Kräuterfarce und Schinkenspeckmantel auf frischem Dunkelbierkraut und Portweinglace	Seite 39



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.



Die braune Nudelminze blüht mit ihren duftenden hellvioletten Blüten von Juli bis September, wird 50 bis 70 cm groß und gedeiht an sonnigen als auch an halbschattigen Plätzen. Die braune Nudelminze findet in vielen Gerichten als Würzmittel Verwendung, sie passt zu Fleisch, Gemüse aber auch zu Süßspeisen.

„SURF AND TURF“ TRILOGIE vom Kärntner Nudel auf Paprikakraut und Safran Mousseline

Rezept von Franz Dorfer
Küchenchef Restaurant Holzer in Kitzbühel

Zubereitung

Safran Mousseline: Butter zerlassen mit Mehl stauben und mit Milch und Weißwein ablöschen. Safran, Salz und Muskat beigegeben und leicht köcheln lassen.

Paprikakraut: Das Weißkraut in zerlassener Butter leicht anglacieren, paprizieren, würzen und mit Brühe ablöschen und weichdünsten.

Filetsteak und Garnelen: Die gewürzten Filets beidseitig 3min medium braten. Die Garnelen 2/3 einschneiden und in Olivenöl mit gehacktem Knoblauch und Kräutersalz glasig anbraten.
Auf einen vorgewärmten Teller alles nach Ihrer Phantasie anrichten.

Zutaten für 4 Portionen

4 Stk. Tomaten-Mozzarellanudeln à 40g gekocht, 4 Stk. Kärntner Kasnudeln à 40g gebacken, 4 Stk. Spinatnudeln à 40g gekocht, 4 Stk. Garnelen mit Schale, 4 Stk. Filetsteaks vom Rind à 140g, 4 Stk. Kräuterbutter

Safran-Mousseline: 50g Butter, 125ml Milch, 50g Mehl, ein Schuss Weißwein, Salz, Muskat, 2g Safran

Kärntner Nudeln: 100g gehackte und geriebene Kürbiskerne für die Tomaten-mozzarellanudeln, Mehl, Ei und Brösel für die Kärntner Nudeln zum Panieren, 500ml, Sonnenblumenöl zum Backen, 5 Spinatblätter in Streifen geschnitten zum Bestreuen der Spinatnudeln

Paprikakraut: 200g würfelig geschnittenes Weißkraut, 1 EL Paprikapulver edelsüß, 125ml Gemüsebrühe oder Rindsuppe, Salz, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch

Garnitur: 4 Stk. Tomatenrosen, 4 Stk. Basilikum-blätter, 4 Stk. Rosmarinzwige, dunkle Balsamico- Glace



BRÜLIERTER KASNUDL im Feigenparadies

Rezept von Barita Elisabeth Mitterschaidler
Werzer's Hotel Resort, Pörtlach



Zubereitung

Portwein-Feigen: Den Portwein mit Zucker, Zimtstange, Sternanis, Nelken und Orangenschalen abschmecken, kurz aufkochen lassen und über die geschälten Feigen gießen. Feigen darin ziehen lassen und immer wieder wenden. Sind die Feigen durchgezogen, schütten wir den restlichen Portwein ab und vermengen diesen mit AGAR-AGAR und lassen das Ganze im Kühlschrank stocken. Ist unser Portweingel gestockt, mixen wir es, bis es eine feine, glatte Konsistenz hat.

Snikers Crunch: Die Hohlhippen zerkleinern, mit der flüssigen Schokolade vermengen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes, gerades Backblech geben und dünn verstreichen. Auskühlen lassen und danach mit einem heißen Messer auf 9x2 cm schneiden. Dann nehmen wir 250g Zucker und schmelzen diesen langsam bis es ein hellgoldener Karamell ist. Mit der Sahne vorsichtig! (Verbrennungsgefahr) aufgießen, bis es eine zähflüssige Masse ergibt. Im heißen Zustand noch die Mandelsplitter unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes, gerades Backblech geben und ca. 1cm dick verstreichen. Wenn die Masse ausgekühlt ist, mit einem heißen Messer auf 9x2 cm schneiden. Danach jeweils eine Karamellnussschicht auf eine Schoko-Hippen-Boden setzen.

Bergamottensorbet: Den Bergamottensaft und den Prosecco mit etwas Zucker und Zitronenzesten miteinander kurz aufkochen lassen. Am Ende mit drei, zuvor in kaltem Wasser eingeweichten, Gelatineblättern vermengen. Auskühlen lassen und dann in die Eismaschine geben.

Brunner Kasnudel: Die Brunner Kasnudel wird nicht gekocht, sondern frittiert bis sie goldbraun ist. Nach diesem Vorgang wird die Nudel in Zucker gewälzt und mit Hilfe eines Bunsenbrenners brüliert. Beim Brülieren darauf achten, dass der Abstand zwischen Flamme und Nudeln ca. 3cm beträgt.

Zutaten für 4 Portionen

8 Brunner Kasnudl, 12 Feigen, 1/8l roten Portwein, Zucker, Zimtstange, Sternanis, Nelken, Orangenschalen, Zitronenzesten, 1/8l Bergermottensaft, 1/8l Prosecco, 250g dunkle Schokolade, 250g Mandelsplitter, 1/8l Sahne, 1 Pkg. Hohlhippen, 4g AGAR-AGAR, Frittierfett



STEINPILZNUDEL

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



Wer noch nie frische Steinpilze probiert hat, hat eine Geschmacksexplosion am Gaumen verpasst. Die Delikatesse ist im Wald leider nicht mehr oft anzutreffen. Aber auch die kleinen Steinpilze, die im Handel erhältlich sind, machen ihrem Ruf alle Ehre und sind das Highlight in jedem Gericht. Als Steinpilz werden gleich mehrere Arten verstanden. Zu dieser Gattung zählen der Fichtensteinpilz, der Sommersteinpilz, der Kiefernsteinpilz sowie der Bronzeröhrling. Die Bezeichnung als Steinpilz weist bereits auf das sehr feste Fleisch hin, das den Steinpilz so beliebt macht. Durch sein besonderes Aroma ist er sehr beliebt und daher in vielen Regionen bereits sehr selten geworden.

GEBACKENE STEINPILZNUDEL auf Champagnerlinsen an roten Rüben-Löwenzahnsalat



Rezept von Georg Mathiesl
Rinomato vlg. Schaumrolle



Zubereitung

Champagnerlinsen: Jausenzwiebel grob schneiden und mit den eingeweichten Linsen (1/2 Tag) und allen restlichen Zutaten ca. 1h kochen (bissfest). Anschließend mit 2cl Gin abschmecken.

Rote Rüben-Löwenzahnsalat: Rote Rüben blättrig schneiden und mit den restlichen Zutaten ca. 10min köcheln lassen (bissfest). Anschließend lauwarm auf mariniertem Löwenzahnsalat servieren.

Gebackene Steinpilznudel: Pro Portion 3 Stk. Steinpilznudeln kurz blanchieren ca. 10sec. und anschließend mit zerdrückten Cornflakes panieren und wieder einfrieren. Die panierten Steinpilznudeln 5min bei 170°C-175°C in Sonnenblumenöl herausbacken.

Zum Anrichten:

Gebackene Steinpilznudel auf Champagnerlinsen dekorativ anrichten und mit dem roten Rüben-Löwenzahnsalat servieren.

Zutaten für 4 Portionen

Rote Rüben-Löwenzahnsalat: 250g Rote Rüben, 125ml Rotwein, 125ml Wasser, ca. 20g Ingwer, ca. 20g Kren, 4 Bund Löwenzahnsalat Salz, Pfeffer, Chilischote

Steinpilznudel: 12 Stk. Steinpilznudeln, 200g Cornflakes

Champagnerlinsen: 250g Jausenzwiebel, 250g Gemüse-Brunoise, 500g Linsen, 200ml trockenen Schaumwein, 100ml Gemüsefond, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, 2cl Gin

STEINPILZTASCHERL Steinpilz-Liebstöckelessenz – Kartoffelstroh confierte Kirschtomate



Rezept von Benedikt Brichzin
Seehof Mondsee, 5311 Loibichl

Zubereitung

Für die Essenz: Steinpilze sauber putzen und die Stängel kurz abschneiden, die Köpfe mit kurzem Stiel vierteln. Die abgeschnittenen Stiele mit den grob geschnittenen Schalotten und dem Gemüsefond auf die Hälfte reduzieren lassen, zum Schluss etwas Liebstöckel hinzufügen und ca. 5 min. ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb abgießen und mit Salz abschmecken. Die geviertelten Steinpilze in Olivenöl braten und als Einlage in die Essenz geben.

Für das Kartoffelstroh: Die Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in ca. 2mm dünne Scheiben hobeln, anschließend in feine Streifen schneiden und in kaltes Wasser legen. Danach die Streifen gut abtropfen lassen und in neutralem Pflanzenöl frittieren, bis sie goldbraun ist. Anschließend gut auf einem Tuch abtropfen lassen. Wenn das Stroh kalt ist leicht salzen.

Für die Tomaten: Die Kirschtomaten gut waschen, trocken tupfen und dann halbieren. Auf ein Blech verteilen mit Olivenöl, Knoblauch, Thymian und mit etwas Staubzucker bestäuben. Danach bei 70 Grad Heißluft ca. 30min im Ofen antrocknen lassen. Anschließend aus dem Öl nehmen und mit etwas Salz, Pfeffer und weißem Balsamicoessig marinieren.

Zutaten für 4 Portionen

8 Stk. Steinpilznudeln, 20 Steinpilze, 3 Scharlotten, 500ml klaren Gemüsefond, Etwas Liebstöckel, 2 mehlig Kartoffeln, 10 Kirschtomaten, 1 Knoblauchzehe, etwas Tymian



KÄRNTNER STEINPILZNUDELN

treffen das Mühlviertel



Rezept von Gerald Höfingier
Küchenchef Bezirks seniorenheim Engerwitzdorf

Zubereitung

Etwas Zwiebel mit Räucheröl anschwitzen und anschließend mit 100ml Craft Bier ablöschen und nicht mehr kochen, etwas einreduzieren. Schwammerl putzen und schneiden, Erdäpfel in Würfel schneiden und weich kochen, mit Leinöl abschmecken. Steckrüben würfeln kurz blanchieren und in Butter schwenken. 1 Lilakartoffel weich kochen, durch ein Sieb streichen, zwischen zwei Packpapiere ausrollen und im Rohr trocknen. Pro Portion 2 Stk. Steinpilznudeln im Salzwasser mit Thymian kochen, mit Räucheröl bestreichen und warm stellen. Leinöl und Most zu einer Emulsion aufmixen. Bierreduktion abseihen und in eine ISI-Flasche füllen, eine M5-Espuma-mix dazu geben und mit einer Patrone begasen. Schwammerl in Butter anschwitzen, bunte Erdäpfel vorsichtig mit anschwanken.

Zum Anrichten:

Alles schön anrichten und mit lila Kartoffelchip und Kresse dekorieren.

Zutaten für 4 Portionen

8 Stk. Steinpilznudeln, 100g Steckrübenwürfel, 250g Mühlviertler Schwammerl, 1 Stk. Zwiebel, 1 Stk. rote Kartoffel, 100ml Craft Bier, 1 Stk. schwarze Kartoffel, 100ml Most, 2 Stk. lila Kartoffel Räucherölschaum, 1 EL Leinöl, Thymian



Fotos: Elias Jerusalem

Über 100 Jahre ist der Landgasthof Neugebauer in Familienbesitz und jetzt, 2017 ganz frisch, liegen die Geschicke des Hauses in den Händen von Stefanie Neugebauer und Lothar Krings. Die jungen Wirte bringen sehr viel Energie, Lust und Leidenschaft mit, um ehrliche Landhausküche mit kreativen Akzenten zu erweitern. Ein saisonales, regionales Küchenkonzept bildet dafür die Grundlage. Köstliche Marmeladen und Aufstriche, selbst angesetzte Essigsorten, die Revitalisierung der alten Selchkammer – all das zeigt, dass sich bei Stefanie und Lothar alles um den ehrlichen Genuss dreht und um die Freude, den Gast mit Eigenkreationen zu überraschen.



Lothar Krings u. Stefanie Neugebauer

Spontane Kücheneinsätze erledigt das Team gerne, wenn es darum geht, selbst gesammelte und mitgebrachte Schwammerln der Gäste in einen lukullischen Genuss zu verwandeln.

Landgasthof Neugebauer

Graben 6 | 9335 Lölling

T: +43-4263 407 | F: +43-4263 407-4 | www.landgasthof-neugebauer.at



TOMATEN-MOZZARELLA-NUDEL

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



Das Basilikum ist uns vor allem als Gewürzpflanze bekannt. Besonders zusammen mit Tomaten entfaltet es sein unvergleichliches Aroma. Doch Basilikum ist auch eine Heilpflanze. Es stärkt nicht nur die Verdauungsorgane, sondern beruhigt auch die Nerven, lindert Migräne und leistet gute Dienste in der Frauenheilkunde.

PICCATA MILANESE

einmal anders

Tomaten-Mozzarellanudel in Parmesanpanade auf Ratatouille-Gemüse

Rezept von Bernd Huber
Küchenchef im Flattacher Hof in Flattach



Zubereitung

Ratatouille-Gemüse: Zwiebel mit Olivenöl goldbraun anbraten. Zucchini und Paprika dazu geben und mitrösten. Salz, Pfeffer und Zucker beimengen. Das Tomatenmark einrühren und mit Rotwein ablöschen. Leicht einreduzieren lassen und mit Gemüsefond bis zur gewünschten Konsistenz aufgießen. Die frisch gezupften Kräuter kurz vor dem Anrichten dazu geben.

Tomaten-Mozzarellanudel in Parmesanpanade: Eier mit Parmesan und Saft der halben Zitrone miteinander zu einer Panade verrühren. Die Tomaten-Mozzarellanudel in Salzwasser ca. 6min kochen (sie sollen noch kernig sein), abtropfen lassen, in Mehl wälzen und durch die Panade ziehen. Anschließend die Nudeln in einer erhitzten Pfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten.

Zum Anrichten:

Das Ratatouille-Gemüse auf einen Teller geben und die Tomaten-Mozzarellanudel darauf legen. Garnitur nach belieben (Parmesanchip, Champignons ...)

Zutaten für 4 Portionen

Ratatouille-Gemüse: 12 Stk. Tomaten Mozzarellanudeln à 40g, 150g Zwiebel fein würfelig geschnitten, 1 Stk. Zucchini fein würfelig geschnitten, je 1 Stk. Paprika gemischt-fein würfelig geschnitten, 2 EL Zucker, 1 EL Tomatenmark, 250ml Rotwein, 250ml Gemüsefond, Salz, Pfeffer, frische Kräuter (Majoran u. Thymian gezupft), Olivenöl zum Anbraten

Panade: 2 Stk. Eier, 300g Parmesan, Saft von einer halben Zitrone, Mehl zum Wälzen, Butterschmalz zum Braten



Mag. Albin und Günter Brunner

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.



KÜRBISKERNUDEL

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



Der Kürbis dient nicht nur als Grismassen-Laterne bei Halloweenfesten oder als Zierde in manchen Haushalten. In den letzten Jahren wird er auch als Gemüse immer beliebter. Und seine gerösteten Kerne sind eine begehrte Leckerei.

KÜRBISKERNTASCHERL

mit eigenem Ragout und confierten Paradeiser

Rezept von Alexander Tratter



Zubereitung

Die Cherry Paradeiser mit 1 Stk. Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in eine Sauteuse geben und mit Olivenöl bedecken, und auf niedriger Flamme confieren. 500g vom Hokkaido Kürbis würfelig schneiden. Zwiebel und Knoblauch auch fein würfelig schneiden und in der Pfanne mit Olivenöl anbraten. Danach den Kürbis dazu geben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Obers aufgießen. Einkochen lassen bis die Kürbiswürfel schön weich sind. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und zu guter Letzt gehackten Petersilie unterheben. 100g vom Hokkaido Kürbis in feine Streifen schneiden (Julienne) und in Pflanzenfett raus-frittieren. Danach auf einem Küchenrollenpapier gut abtropfen lassen. Die Kürbiskerne kurz in der Pfanne anrösten, Kürbiskern Öl dazu und eine Brise Salz. Die Kürbistascherl im gesalzenen Wasser 8-10min köcheln lassen.

Zum Anrichten:

Das Kürbisragout auf den Teller geben und die in Butter geschwenkten Kürbistascherl aufs Ragout legen. Die Cherry-Paradeiser dazu. Die Kürbiskerne mit dem Kürbiskern-Öl schön über die Nudel und den Teller nappieren. Zu guter Letzt das Stroh über die Nudeln geben.

Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Kürbiskerntascherln à 40g, 600g Hokkaido Kürbis, 80g Kürbiskerne, 2 Zehen Knoblauch, 1 Zwiebel, 12 Stk. Cherry Paradeiser, 250g Obers, Salz, Pfeffer, Petersilienblätter, Butter, Olivenöl, Kürbiskern Öl, Weißwein, Maizena, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Pfefferkörner

BRUNNER KÄRNTNER NUDELN

Nur streng ausgewählte natürliche Zutaten und Ingredienzien werden sorgfältig verarbeitet. Durch unsere perfekt abgestimmte Produktionskette werden unsere Produkte maschinell verpackt und schockgefroren.

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 der Teig 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.





KLETZENNUDEL

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



Beim Gedanken an Zimt, denkt man sofort an Weihnachtsgebäck und Glühwein. Auch indischer Chai-Tee kann einem im Zusammenhang mit Zimt einfallen. Ein Hauch von Exotik ist mit dem Zimt verbunden, eine Exotik, die sich heutzutage fast jeder leisten kann. Früher war Zimt fast unerschwinglich teuer.

KLETZENNUDELN in Nussbrösel mit süßem Zwetschken-Kürbisragout dazu lauwarmer Schoko-Nuss-Espuma

Rezept von Gerald Höfingner
Küchenchef Bezirksseniorenheim Engerwitzdorf

Zubereitung

Kürbis in Würfel schneiden, Zwetschken entkernen und in Spalten schneiden, mit Zucker und Vanille zu einem Ragout einziehen lassen. Obers mit etwas Zucker aufkochen, Schokolade zugeben mit Zimt, Mandellikör, Vanille abschmecken und in eine ISI-Flasche füllen und ca. 1/2 Std. kühl stellen. Brösel mit Butter rösten, die Nüsse dazugeben. Die Kletzennudeln im Zuckerwasser mit etwas Rum und Vanille kochen und in den Bröseln wälzen.

Zum Anrichten:

Dekorativ mit dem noch lauwarmen ESPUMA und knusprigem Florentiner Chip anrichten.

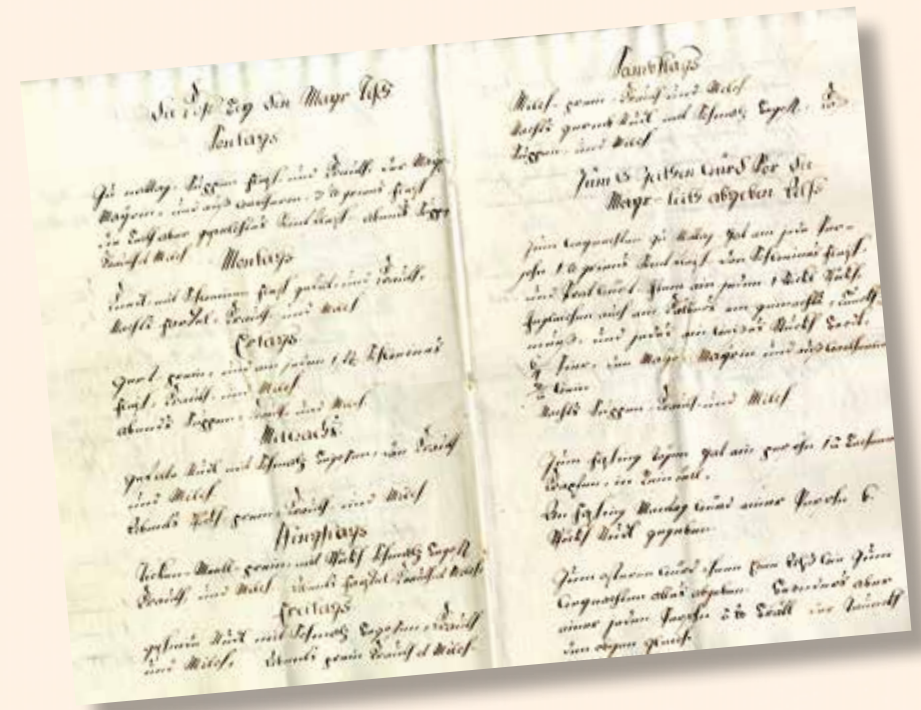
Zutaten für 4 Portionen

8 Stk. Kletzennudeln, 250g Nüsse, 200g Kürbis, 100g Butter, 150g Zwetschken, 50g Brösel, 100g Zucker, etwas Zimt, 150ml Obers, etwas Vanilleschote, 90g weiße Schokolade, etwas Mandellikör



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.





ERDÄPFELNUDEL

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



Die Kartoffel gehört zu den Grundnahrungsmitteln. Sie besteht zu 80% aus Wasser. Des weiteren hat sie einen hohen Anteil an Vitamine, Mineralstoffen und Stärke. Kartoffel-Rezepte sind je nach Zubereitung kalorienarm. Bei der Zubereitung von Kartoffel-Rezepten lohnt es sich auf die Sorte zu achten. Grundsätzlich werden sie eingeteilt in festkochende, mehlig und speckige Kartoffeln. Ob Pell-, Brat- oder Salzkartoffeln mit der Kartoffel gibt es unendlich viele Möglichkeiten, Kartoffelgerichte nach Lust und Laune auszuprobieren.

ERDÄPFELNUDEL im Asia Look



Rezept von Gerald Höfinger
Küchenchef Bezirksseniorenheim Engerwitzdorf

Zubereitung

250ml Kokosmilch mit etwas Zwiebel einreduzieren und mit der Currymischung würzen. Das Gemüse in Würfel und Scheiben schneiden und kurz blanchieren sowie mit Salz und Chili abschmecken.

Erdäpfelnudel 8min im Salzwasser kochen und warm stellen. Die vorbereitete Kokosmilch abseihen und im Stabmixer aufschäumen.

Zum Anrichten:

Das vorbereitete Gemüse mit 3 Stk. Erdäpfelnudeln pro Portion nett anrichten und mit dem Kokosmilchschaum nappieren.

Zutaten für 4 Portionen

12 Stk. Erdäpfelnudeln, 4 Stk. Baby Aubergine,
12 Stk. grüner Babyspargel, 1 Stk. Pastinake,
1 Stk. Rübe-Chioggia, 1 EL. Currymischung,
etwas Asia-Gewürz, 4 Stk. kleine Pack-Choi,
1 Stk. Süßkartoffel, 250ml Kokosmilch, 1 Stk.
Zwiebel



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 ab Seite 40.





BROCCOLI-SPARGEL-NUDEL

Frischer Spargel und herrliche Broccoliröschen, vermengt mit passierten Kartoffeln führen zum köstlichen Inhalt dieser veganen Teigtasche.



Sobald das Frühjahr beginnt, freuen sich viele Genießer auf die kommende Spargelzeit. Im April geht es los und die ersten Spargelspitzen sind auf dem Markt erhältlich. Spargel sind lange, weiße, violette oder grüne Sprossen, die geerntet werden, sobald sie gerade aus der Erde ragen oder sogar noch von Erde bedeckt sind.

BROCCOLI-SPARGELTASCHERL

Knollensellerie / Wilder
Broccoli / Himbeeren /
grüner Apfel



Rezept von Lothar Krings
Küchenchef Landgasthof Neugebauer (Lölling)

Zubereitung

Die Tascherl ca. 8min in gesalzenem Wasser kochen lassen.

Für das **Knollenselleriepüree** den Sellerie und die Schalotte schälen, in Würfel schneiden und in der Margarine anschwitzen. Danach mit „vegan Cuisine“ aufgießen und gar kochen.
Alles zusammen in einem Standmixer fein pürieren und abschmecken.

Für die **Chips** das Selleriepüree mit dem Tapiokamehl erhitzen, gut rühren und dünn auf eine Backmatte aufstreichen und im Ofen bei ca. 75°C 2-3 Stunden trocknen.

Den **Broccoli** in feine Röschen putzen und in Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und in der Margarine anrösten. Mit Salz und Muskat abschmecken

Für die **Selleriestreusel** den Sellerie schälen und grob zerschneiden. In einen Standmixer geben und mit Wasser bedeckt fein mixen. Danach die Masse sieben, trocken tupfen und in 160°C heißem Erdnussöl goldbraun ausbacken.



Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Broccoli-Spargeltascherl à 40g
Knollenselleriepüree: 300g Knollensellerie, 30g Alsan Margarine, 250ml Vegane Cuisine, 1 kleine Schalotte, Spritzer Himbeeressig, Salz, Cayennepfeffer
Selleriechips: 100g Selleriepüree, 10g Tapiokamehl,
Broccoligemüse: 500g Wilder Broccoli, 20g Alsan Margarine, Muskatnuss
Selleriestreusel: 100g geschälter Knollensellerie, Wasser, 300ml Erdnussöl
Dekoration: 1 Grüner Apfel in Stäbchen (Streichholzgröße) geschnitten, Gefriergetrocknete Himbeeren, Petersilienkresse



BROCCOLI-SPARGELTASCHERL

Spargelsalat / Holler /
Radischen / Haselnussöl / Kren



Rezept von Lothar Krings
Küchenchef Landgasthof Neugebauer (Lölling)

Zubereitung

Die **Tascherl** ca. 8min in gesalzenem Wasser kochen lassen.

Für den **Spargelsalat** den Spargel schälen, blanchieren und abschrecken. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Spargel in grobe Stücke schneiden, die Spitzen halbieren und mit den restlichen Zutaten vermengen und mit der Vinaigrette abschmecken.

Alle Zutaten der **Hollervinaigrette** verrühren.

Für das **Krengelée** alle Zutaten erhitzen und 1mm dick auf ein Tablett gießen und auskühlen lassen.

Das **Gemüse** für die Creme putzen und in Salzwasser weich blanchieren, abtropfen und in einem Standmixer fein mixen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kren abschmecken



Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Broccoli-Spargeltascherl à 40g
Spargelsalat: 4 Stk. weißer Spargel, 4 Stk. grüner Spargel, 8 Stk. Babyspargel oder Hopfenspargel, 1 Stk. Schalotte, 1 EL. Schnittlauch, 2 Stk. Radieschen in Würfelchen
Hollervinaigrette: 150g milder weißer Essig, 25g Staubzucker, 30g Hollersirup, 15g Salz, 50g Haselnussöl, 150g Olivenöl extra vergine,
Krengelée: 250ml Gemüsefond, 150g Vegane Cuisine, Kren, Salz, 2g AGAR-AGAR, 1 EL getrockneter Kren
Grüne Gemüsecreme: 100g grüner Spargel, 50g Zuckerschoten, 50g junge Erbsen, 50g Broccoli, Kren
Dekoration: Gartenkräuter, 5 Stk. Radieschen in Scheiben, Reischips mit Kren





FLEISCHNUDEL

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



Beim Räuchern oder Selchen wird dem Fleisch mittels Rauch Flüssigkeit entzogen - dies steigert nicht nur die Haltbarkeit, sondern intensiviert auch den speziellen Räucher- oder Selchgeschmack.

FLEISCHNUDEL IM SPECKMANTEL

mit Rahmgemüse und Sauerkrautpüree

Rezept von Christoph Peskorwejna

Zubereitung

Fleischnudel: Fleischnudel laut Packung im Salzwasser kochen, danach mit Speck ummanteln. In einer Pfanne mit Olivenöl kurz und scharf anbraten.

Rahmgemüse: Karotten, Gelbe Rüben in Ringe schneiden. Danach kochen bis es bissfest ist. Rote Zwiebel, Zucchini, roter Paprika und Lauch auch in Ringe schneiden. Alles vermengen und kurz anbraten. Gemüse herausnehmen danach mit Weißwein ablöschen mit Schlagsahne und Gemüsefond aufgießen. Ca. 10min. einreduzieren, mit Salz, Pfeffer, evtl. italienischen Kräutern abschmecken und mit Maizena binden.

Sauerkrautkartoffelpüree: Kartoffeln weich kochen, abseihen, zerdrücken, mit Salz Pfeffer und Muskatnuss, Liebstöckel und Majoran würzen. Sauerkraut kochen würzen.

Alles miteinander vermengen und abschmecken.

Zutaten für 1 Portionen

Fleischnudel im Speckmantel: 1 Stk. Fleischnudel, 7 Blatt Karee Speck, Olivenöl

Rahmgemüse: 2 Stk. Karotten, 1 Stk. Gelbe Rüben, 1 Lauch, 1 rote Zwiebel, 1 Zucchini, 1 Roter Paprika, 3cl Weißwein, 150ml Gemüsefond, 250ml Sahne, Salz, Pfeffer, Ital. Kräuter, Maizena

Sauerkrautkartoffelpüree: 200g Kartoffeln, 400g Sauerkraut, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Liebstöckel, Majoran



FLEISCHNUDEL

in Geflügel-Kräuterfarce und Schinkenspeckmantel auf frischem Dunkelbierkraut und Portweinglace

Rezept von Alexander Pollak



Zubereitung

Portweinglace: Geschälte in Scheiben geschnittene Schalotten in Butter bei schwacher Hitze weich dünsten. Zucker zugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Mit Portwein, Balsamico-Glace und Kalbsfond ablöschen. Bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren und mit einem feinem Sieb bzw. Tuch abseihen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit Maizena eindicken.

Geflügel- Kräuterfarce: Zwiebel und Knoblauch sehr fein schneiden und kurz anschwitzen. Alle Zutaten in einem Kutter zu einer feinen Farce kuttern, wobei durch die Beigabe der frischen Kräuter Petersilie und Schnittlauch eine sehr kräftig grüne Farce entsteht. Je zwei Scheiben Schinkenspeck überlappend auflegen mit 5 mm Farce bestreichen und den vorgegarten, mehlierten Fleischnudel, wie in einer Tasche, im Schinkenspeck-Kräuterfarcemantel einschlagen. Diesen Vorgang bei allen Nudeln wiederholen. Die Nudeltaschen bei 150°C Heißluft auf ein geöltes Blech oder Lochgitter stellen und auf 75°C Kerntemperatur garen lassen.

Dunkelbierkraut: Weißkraut, Zwiebel und Knoblauch in feine Streifen schneiden und mit Butter anschwitzen. Zucker und Kümmel dazugeben und mit Bier ablöschen. Das Weißkraut gardünsten. Es soll noch einen leichten Bis haben.

Die Fleischnudel „eine ganz und eine halbiert“ auf einem Bierkrautsockel anrichten und mit dem Portweinglace beträufeln. Mit marinierten, halbgeschälten und frittierten Kirschtomaten anrichten. Bierkraut mit knusprigen ganz kleinen Speckwürfeln bestreuen. Für die Höhe einen Rosmarinspieß mit einem Schinkenspecksegel in die Mitte des Krautsockels stecken.

Zutaten für 5 Portionen

10 Stk. Fleischnudel à 40g (8min. kochen – abtropfen lassen – auskühlen)

Portweinglace: 5 Schalotten, 2 EL Butter, 1 EL Balsamico-Glace, 200ml Portwein, 200ml Kalbsfond, Salz, Pfeffer schwarz

Geflügelkräuterfarce: 300g Hühnerbrust ausgel., 150ml Sahne, 2 Knoblauchzehen, 2 Stk. Zwiebel, frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Tymian, Salbei) 20 Scheiben Schinkenspeck (dünn geschnitten), Salz, Pfeffer schwarz

Dunkelbierkraut: 1 Stk. junges frisches Weißkraut, 2 Stk. Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Prise Zucker, Kümmel ganz, 300ml Dunkel-Weißbier

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!

Den Gewinner des Awards 2018 samt seiner Kreation präsentieren wir im Anschluss an das Finale der Presse. Dazu gibt's noch EUR 500,-.

PREISE

- 1. Preis € 500,-** Award-Sieg, Rezeptbuch-Erwähnung
- 2. Preis € 300,-** Rezeptbuch-Erwähnung
- 3. Preis € 200,-** Rezeptbuch-Erwähnung

Die 10 besten Rezepte kommen in ein Kärntner Nudel Rezeptbuch.

ABLAUF

Einsendeschluss: 14. März 2018

Wohin: Brunner GmbH
Lessnig 2, 9753 Lind/Drau
Email: nudel@teigtaschen.at

1. Vorentscheidung: HLW Spittal/Drau
Die SchülerInnen der HLW-Spittal/Drau kochen die besten 10 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 10 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 | Text: Mag. Albin Brunner
Fotos: Brunner GmbH



Piccata Milanese von Bernd Huber, Küchenchef im Flattacher Hof in Flattach - Kärntner Nudel-Award 2017

Kärntner Nudel einmal anders. Wir verbinden kulinarische Tradition mit köstlichen neuen Ansätzen.

Staunen Sie über die vielen kreativen Zubereitungsvarianten der verschiedensten Kärntner Nudeln.

Die hier angeführten Rezepte stammen größtenteils von den Einsendungen zum Kärntner Nudel-Award 2017.



DIE MIT DEN NUDELN