

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! Die Vorschläge müssen lediglich **bis zum 8.3.2019 (Post- oder Maileingang)** bei der Brunner GmbH eingegangen sein.
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. Aus allen Einsendungen werden in einem ersten Auswahlverfahren 15 Einsendungen eruiert. Die Prüfung und Auswahl der Sieger-Rezepte übernimmt unsere Jury.
7. Für eine gültige Teilnahme benötigen wir den vollständigen Namen und die Adresse des Teilnehmers sowie die Daten des beschäftigenden Betriebes.
8. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind alle Mitarbeiter der Brunner GmbH und deren Angehörige. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



DIE MIT DEN NUDELN!



DIE MIT DEN NUDELN!

So könnte die Einsendung aussehen.

Broccoli-Spargeltascherl /Knollensellerie / Wilder Broccoli / Himbeeren / grüner Apfel

Zutaten für 4 Portionen

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



Zubereitung

Die Tascherl ca. 8 min 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.

Wir wünschen gutes Gelingen
Ihr Kärntner Nudelteam

Vorschlag von Lothar Krings, Küchenchef vom Landgasthof Neugebauer (Lölling)



VEGAN

Wir suchen Ihren kreativen Vorschlag für die Zubereitung von Brunner Kärntner Nudeln!

TRADITION, MAL ANDERS.

Brunner GmbH
Lessnig 2, 9753 Lind/Drau, Tel. +43 4768 8101
nudel@teigtaschen.at, www.kaerntnernudel.com

HERZLICH WILLKOMMEN!

Auf Sie haben wir gewartet! Genau Sie und Ihre Kochkünste brauchen wir!

Wir suchen das beste, kreativste und köstlichste Rezept, das es mit Kärntner Nudel zu kochen gibt. Inspiration, Ideen, Leidenschaft, das soll man schmecken können!

Am besten gleich los starten und kreativ werden!

Einsendeschluss: 8. März 2019

PREISE

1. Preis € 500,-
Award-Sieg, Eintrag mit dem Siegerrezept im neuen Rezeptbuch
2. Preis € 300,-
Rezeptbuch-Erwähnung
3. Preis € 200,-
Rezeptbuch-Erwähnung

Die 10 besten Rezepte kommen in ein Kärntner Nudel Rezeptbuch.

Zu jedem Rezept wird der Betrieb des Einsenders vorgestellt. Den Gewinner des AWARDS stellen wir nach dem Finale der Presse vor.



ABLAUF

Einsendeschluss: 8. März 2019

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

1. Vorauswahl der 5 Finalisten:

22. März 2018 um 12 Uhr 30 in 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:

10. Mai 2018 um 12 Uhr 30 in HLW Spittal/Drau
Die fünf Finalisten kochen ihre Kreationen für die Jury, die die besten 3 davon kürt.

Wir wünschen viele Ideen und gutes Gelingen!

Wir freuen uns auf Ihre Einsendung!

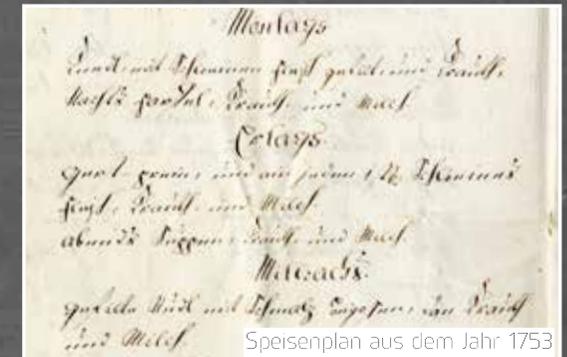


TRADITION, MAL ANDERS.

GESCHICHTE DER KÄRNTNER NUDEL

Vor 264 Jahren, wurde die Kärntner Nudel das erste Mal urkundlich erwähnt. Dies erfolgte im Speisenplan der Grafschaft Salamanca im Schloss Porcia in Spittal an der Drau.

Wir sehen uns als Hüter dieses kulinarischen Kulturerbes, das demnach wohl in Spittal seine Ge-



urtsstätte hat. Eine Heiratsurkunde aus dem Jahr 1753 belegt, dass unser Urururururgroßvater just in diesem Jahr heiratete. Vermutlich wurden die Hochzeitsgäste mit Kärntner Nudeln einer Brunner Vorfahrin verwöhnt.

Wir haben diese geschichtsträchtige, köstliche Speise zu unserer Berufung gemacht. Voller Leidenschaft entwickeln wir die regionale Köstlichkeit weiter. Wir gehen auf Ernährungstrends und die Bedürfnisse unserer Kunden ein. Unsere vegetarische und vegane Produktpalette kann sich sehen und vor allem schmecken lassen. Das zeigen uns auch die Verkaufszahlen.

Guten Appetit!

