

Südtirols Lieblingsrezept!

Klassiker neu interpretiert: Schlutzkrapfen mit Südtiroler Speck g.g.A.

Kindheitserinnerungen zum Nachkochen: Amalia Niederwieser, Schülerin der Landeshotelfachschule Kaiserhof, hat mit ihrem Rezept für die Schlutzkrapfen mit Südtiroler Speck g.g.A. (geschützte geografische Angabe) die Jury der Aktion „Südtirols Lieblingsrezept“ überzeugt. Die traditionellen Teigtaschen hat sie mit **Südtiroler Speck g.g.A.** verfeinert, die Minze verleiht dem Gericht eine angenehme Frische. Das Rezept ist das zweite von vier Rezepten, die die Schülerinnen und Schüler der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran kreiert und nachgekocht haben und die wöchentlich im „Dolomiten“-Magazin, auf stol.it und suedtirol.info/lieblingsrezept veröffentlicht werden.

Schlutzkrapfen mit Südtiroler Speck g.g.A.

Zutaten für 4 Personen

Für die Füllung

1 Zwiebel
4 Scheiben Südtiroler Speck g.g.A.
Schnittlauch
200 g Ricotta*
Salz, Pfeffer, etwas Öl

Für den Teig

150 g Roggenmehl*
100 g Weizenmehl
2 Eier aus Freilandhaltung*
3 EL lauwarmes Wasser
1 EL Öl
Salz

Zum Garnieren

Parmesan
etwas Butter*
Schnittlauch
gehackte Walnüsse
Südtiroler Speck g.g.A., in Röllchen

*Produkte mit Qualitätszeichen Südtirol

Zubereitung

Für die Füllung die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und **Südtiroler Speck g.g.A.** in feine Würfel schneiden; beider in einer Pfanne anbraten und abkühlen lassen. Den Ricotta mit dem Schnittlauch vermengen, den **Südtiroler Speck g.g.A.** und die Zwiebeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Schlutzkrapfen die Eier mit lauwarmen Wasser und dem Öl verquirlen. Die beiden Mehlsorten vermischen, kranzförmig auf ein Nudelbrett geben und salzen, die flüssige Masse in die Mitte des Mehlkranzes gießen und von innen nach außen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit der Nudelmaschine dünn austreiben. Den Teig möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet. Mit einem runden, glatten Ausstecher Blätter von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung mit einem kleinen Löffel in die Mitte geben. Den Rand mit Wasser anfeuchten und die

Teigblätter halbmondförmig zusammenfalten.

Sofort mit den Fingern die Ränder andrücken. Die Walnüsse hacken und kurz anbraten. Die Schlutzkrapfen in Salzwasser ca. 3 bis 4 Minuten kochen und anrichten. Mit Parmesan bestreuen und mit brauner Butter, Schnittlauch, den Walnüssen und dem **Südtiroler Speck g.g.A.** in Röllchen garnieren.



Rezept von
AMALIA NIEDERWIESER,
Schülerin der Landeshotelfachschule Kaiserhof

LIEBLINGSREZEPTE AUS DER LANDESHOTELFACHSCHULE KAISERHOF

Südtirols Lieblingsrezept, eine Zusammenarbeit der **Südtiroler Qualitätsprodukte** und der Landeshotelfachschule Kaiserhof, zeigt vier köstliche Rezeptideen in Videos. Bis Ende September konnten die Schülerinnen und Schüler der **Landeshotelfachschule Kaiserhof** ihr persönliches Südtiroler Lieblingsrezept einreichen. Die Vorgabe lautete: Mindestens eines der vielen Südtiroler Qualitätsprodukte muss Hauptbestandteil des Gerichts sein. **Amalia Niederwieser** aus Tarsch konnte mit ihrem Rezept die Jury überzeugen. Sie hat es in Zusammenarbeit mit dem Küchenteam des **Landhotels Latscherhof** kreiert, wobei für sie klar war, dass der **Südtiroler Speck g.g.A.** im Fokus stehen soll: „Den einzigartigen Geschmack des Südtiroler Specks verbinde ich immer mit Kindheitserinnerungen“, sagt Amalia, für die immer schon klar war, dass sie die Landeshotelfachschule Kaiserhof besuchen möchte. „Die Kochkunst fasziniert mich jeden Tag aufs Neue. Durch die Kombination von Aromen und Farben, durch verschiedene Anrichtungsweisen kann ich individuelle Gerichte kreieren und kann meine eigene Kreativität einbringen“, erklärt die 17-Jährige. Eine Schritt-für-Schritt-Videoanleitung zum Rezept, das Amalia nachgekocht hat, gibt es auf stol.it und auf suedtirol.info/lieblingsrezept zu sehen. Die Lieblingsrezepte der Schülerinnen und Schüler werden außerdem freitags im „Dolomiten“-Magazin abgedruckt.

Video zum Rezept



Zu diesem Gericht empfehlen wir einen Vernatsch Südtirol DOC.

Südtirol Wein
Vini Alto Adige



Speck mit geprüfter Qualität

In Südtirol wird Speck traditionell mit einer Gewürzmischung aus Rosmarin, Wacholder, Lorbeer, Salz und Pfeffer hergestellt. Die Rezeptur dafür ist von Hersteller zu Hersteller anders und wird als Familiengeheimnis von Generation zu Generation weitergegeben. Im Gegensatz zum Räucherschinken des Nordens und dem luftgetrockneten Schinken des Südens werden beim **Südtiroler Speck g.g.A.** (geschützte geografische Angabe) beide Methoden kombiniert: Die Schinken-Hammen werden nach der Pökelfase sowohl mild geräuchert als auch luftgetrocknet.

KONTAKT

agrar@idm-suedtirol.com



Landeshotelfachschule
KAISERHOF

