

Südtirols Lieblingsrezept!

Herbst ist Törggelezeit: Kartoffelteigtaschen mit Südtiroler Sauerkraut

Die perfekte Mahlzeit für kalte Herbsttage: Valentina Stevanin, Schülerin der Landeshotelfachschule Kaiserhof, hat mit ihrem Rezept für **Kartoffelteigtaschen mit Südtiroler Sauerkraut** die Jury der Aktion „Südtirols Lieblingsrezept“ überzeugt. Die klassischen Teigtaschen hat sie mit weiteren Südtiroler Qualitätsprodukten verfeinert. Das Rezept ist das letzte 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.

Kartoffelteigtaschen mit Südtiroler Sauerkraut

Für den Teig

1 kg Kartoffeln
240 bis 250 g Mehl
4 Eigelb von Eiern aus Freilandhaltung
Salz
Muskat

Für die Füllung

1 Südtiroler Apfel g.g.A. (Gala)
1 weiße Zwiebel, in Würfeln
Butter
100 g Sauerkraut
Ein Schuss Apfelsaft
Salz, Pfeffer, Wacholder, Lorbeer
30 g Mascarpone
80 g Ricotta
50 g Parmesan

Zum Garnieren

etwas Butter
Parmesan, frische Kräuter
Apfelwürfel, Honig
Südtiroler Speck g.g.A.

**Produkte mit Qualitätszeichen Südtirol*

Zubereitung

Für den Kartoffelteig die Kartoffeln schälen, dämpfen, durch eine Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen. Das Mehl, die Eigelbe, Salz und Muskat hinzugeben. Nun alles zu einem glatten Teig verkneten und sobald als möglich verarbeiten. Für die Füllung den Südtiroler Apfel g.g.A. und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in Butter glasig dünsten. Das **Südtiroler Sauerkraut** hinzugeben und mit Apfelsaft ablöschen. Nun Salz, Pfeffer, Lorbeer und Wacholder hinzugeben und ca. eine halbe Stunde köcheln lassen. Sobald das Kraut abgekühlt ist, werden Mascarpone, Ricotta und geriebener Parmesan vermengt und das **Südtiroler Sauerkraut** hinzugegeben. Für die Teigtaschen den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, zu Kreisen ausstechen und füllen. Die Teiglinge zuklappen und zu Halbmonden formen. Ränder fest zusammen-drücken! In leicht köchelndem Salzwasser für ca. 6 bis 7 Minuten kochen. Zum Anrichten die Kartoffelteigtaschen auf einem Teller mit geschmolzener Butter, Parmesan und frischen Kräutern garnieren. Für den Feinschliff sorgen in Honig karamellierte Apfelwürfel und knusprig in der Pfanne gebratener Südtiroler Speck g.g.A..

Rezept von
VALENTINA STEVANIN,
Schülerin der Landeshotel-
fachschule 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. **Valentina Stevanin** aus Latsch konnte mit ihrem Rezept die Jury überzeugen, das sie in Zusammenarbeit mit Victoria Walder, Chefköchin im **Restaurant Speckeggele**, entwickelt hat, wo sie ihr Praktikum absolvierte. Für die beiden war schnell klar, dass es klassische Kartoffelteigtaschen sein sollen, für die sie das **Südtiroler Sauerkraut** zur Hauptkomponente

wählten, weil es eine regionale Spezialität mit einzigartigem Geschmack und Tradition ist. „Seine feine Säure und die kräftige Würze lassen sich gut mit den eher mildereren Zutaten, bei uns Ricotta und Mascarpone, kombinieren. So entsteht ein geschmacklich ausgewogenes Gericht“, führt Valentina aus. „Mit diesem Gericht wollten wir die kulinarische Vielfalt Südtirols und die Einzigartigkeit der Südtiroler Qualitätsprodukte zeigen“, sagt die 18-Jährige, die seit ihrer Kindheit gerne mit und für ihre Familie kocht.

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



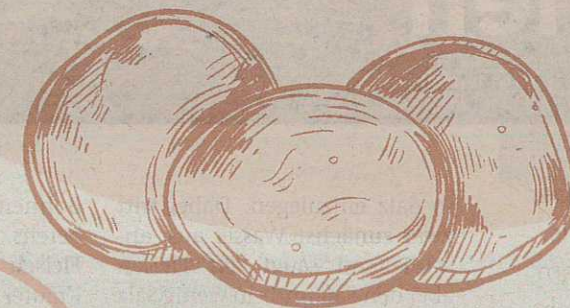
*Regional, traditionell
und gesund: Sauerkraut
mit Qualitätszeichen
Südtirol*

Sauerkraut ist eine wahre Energiebombe: Es enthält viel Vitamin C, aber auch Vitamin A, K und B. Ballaststoffe machen das kalorienarme Gemüse zum Superfood, das Herz und Nieren stärkt. Auf 500 bis 600 m wird in Südtirol nach einem jahrtausendealten Verfahren und unter Berücksichtigung der Richtlinien des Qualitätszeichen Südtirol das beliebte Sauerkraut hergestellt. Der Weißkohl gedeiht auf den sonnenreichen Feldern Südtirols, wo optimale klimatische Bedingungen herrschen. Nach der Ernte wird er fein geschnitten, gesalzen und natürlich fermentiert – ohne künstliche Zusätze. Diese schonende Verarbeitung verleiht dem Sauerkraut einen milden, ausgewogenen Geschmack. KONTAKT

agrar@idm-suedtirol.com



Landeshotelfachschule
KAISERHOF



Zu diesem Gericht
empfehlen wir
einen Pinot Grigio
Südtirol DOC

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

