



Gemüßrezepte

MAHLEIT



Gailtaler
Speck g.g.A.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



WARUM GAILTALER SPECK g. g. A.?

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist ein wahrer Gaumen-Schmeichler. Mildsalzig im Geschmack zergeht sein schneeweißes Fett auf der Zunge und hinterlässt Geschmacks-Noten von Wachholder, Pfeffer, Knoblauch und Salz. Traditions-Leidenschaft und viel Erfahrung machen den Leckerbissen unverzichtbar bei jeder Jause und in der Küche.

100% PRODUZIERT IM GAILTAL

Fleischereien sowie Bauernhöfe aus dem Gailtal und dem Gitschtal sorgen für die artgerechte Aufzucht, die fachgerechte Schlachtung und die traditionelle Verarbeitung der Gailtaler Speckprodukte.

EU-GESCHÜTZTE BEZEICHNUNG

„Gailtaler Speck g.g.A.“ ist eine EU-geschützte Bezeichnung, die garantiert, dass Herkunft und die in einer Produktspezifikation festgelegten Tier-schutz- und Räucherrichtlinien eingehalten und kontrolliert werden.

UNABHÄNGIGE KONTROLLSTELLE

Der Gailtaler Speck g.g.A. wird von einer unabhängigen Kontrollstelle, der Lebensmittelbehörde und der EU geprüft. Das EU-Qualitätssiegel bekommen nur Betriebe, die sich freiwillig kontrollieren lassen!



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

INHALTSVERZEICHNIS

01	Zwiebelkuchen mit Gailtaler Speck g. g. A.	4	11	Lauch-Spätzle mit Gailtaler Speck g. g. A.	14
02	Holzacker-Sauerkraut	5	12	Erdäpfelgulasch	15
03	Plattner's Holzknechtfrigga	6	13	Lammragout mit weißen Bohnen	16
04	Gailtaler Erdäpfel	7	14	Gailtaler Speckbonbon	17
05	Linseneintopf	8	15	Topfenhaluška	18
06	Gailtaler Kotelett	9	16	Obergailtaler Speckweckerl	19
07	Speckknödel	10	17	Avocado-Speck-Türmchen	20
08	Krautstrudel	11	18	Zanderfilet mit Erdäpfel-Speckkruste auf Paprika-Lauchragout	21
09	Gespickter Rindslungenbraten	12	19	Rehshlögel in Rotweinsauce	22
10	Krautwickel	13			



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
 Land- und Forstwirtschaft,
 Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
 Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
 Europäischen Union

01

ZWIEBELKUCHEN MIT GAILTALER SPECK g.g.A.



Rezept von Mitgliedern der Obergailtaler Trachtengruppe.

Zutaten für 1 Blech

Teig:

300 g Mehl
½ Pk Backpulver
200 g Butter oder 8 EL Öl
200 g Topfen
Salz

Belag:

½ kg bis 1 kg Zwiebeln
2-3 Eier
200 g Crème fraîche oder Sahne
400 g Gailtaler Speck g. g. A. (Bauch)
4 EL Butter oder 2 EL Öl

Zubereitung:

Teig:

Für den Teig Mehl, Backpulver, Topfen, Butter (Öl) und Salz zu einem glatten Teig kneten, eine Kugel formen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Belag:

Zwiebeln in dünne Ringe und Gailtaler Speck g. g. A. in dünne Scheiben schneiden. Die Speck-Scheiben mit 4 EL Butter oder 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, glasig anbraten, Zwiebeln dazugeben, goldbraun anschwitzen, vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Crème fraîche und Eier vermengen. Den Teig zwischen zwei Folien mit dem Nudelwalker dünn ausrollen und auf dem Blech auslegen. Gailtaler Speck g.g.A und Zwiebeln auf dem Blech verteilen, Eiersoße darüber gießen.

Bei 180° Heißluft 20-30 Minuten backen. Lauwarm servieren!

Gutes Gelingen wünscht die
Obergailtaler Trachtengruppe

www.obergailtalertrachten.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



02

HOLZHACKER-SAUERKRAUT



Zutaten für 4 Portionen

500 g Sauerkraut
100 g Zwiebeln
50 g Gailtaler Speck g. g. A. (Bauch)
250 ml Rindsuppe
5 EL Schmalz oder Öl
Salz
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner

Zubereitung:

Zwiebeln und Gailtaler Speck g. g. A. kleinwürfelig schneiden. Schmalz oder Öl erwärmen, Gailtaler Speck g. g. A. glasig anbraten und dann die Zwiebeln in dem ausgelassenen Fett glasig anschwitzen. Mit Suppe ablöschen und aufgießen, Gewürze sowie das Sauerkraut hinzufügen. Alles zusammen zugedeckt dünsten, bis es Ihrem gewünschten Gargrad entspricht. (Die Speckschwarte ggf. zur Geschmacksverstärkung begeben). Gewürze und Speckschwarte entfernen, abschmecken.

Garzeit:

45 Minuten

Tipp:

Das Holzhacker-Sauerkraut eignet sich vorzüglich als Beilage zu Bratwürsten oder Gailtaler Selchwürsten.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

03

PLATTNER'S HOLZKNECHTFRIGGA



Rezept von Familie Plattner am Nassfeld

Zutaten für 4 Portionen

1,5 kg Kartoffeln, vorgekocht
1 kg Almkäse, verschiedene Sorten
500 g Gailtaler Speck g.g.A. (Bauch)
250 g Zwiebeln

Beilage:

500 g weißer Landmais
500 g Natur-Sauerteigbrot

Traditionell wird die Frigga über offenem Feuer in einer gusseisernen Pfanne gebraten!

Zubereitung:

Vorgekochte Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, den Bauchspeck in maximal 1cm dicke Streifen schneiden. Drei verschieden alte Almkäsesorten kleinwürfelig schneiden, Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und ggf. blanchieren. Speck in etwas Öl gut anbraten, danach die Kartoffeln hinzufügen und goldbraun werden lassen. Die Zwiebeln untermischen, mit dem Käse vermengen und goldbraun anbraten lassen. Die Frigga sollte wie eine große dicke Pizza aussehen – eventuelle flüssige Käserückstände abschöpfen.

Mais:

Zur Verarbeitung sollten mindestens 20 Minuten eingeplant werden! In gesalzenem Wasser unter ständigem Rühren kochen, bis er zu einer dicklichen Masse wird. Der Rand kann auch etwas anbrennen.

Die Frigga in großen Tortenstücken anrichten, die Polenta und das Natursauerteigbrot als Beilage servieren.

Familie Plattner wünscht einen guten Appetit!

P.S.: Anschließend einen guten Obstler nicht vergessen.

www.plattner.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



04

GAILTALER ERDÄPFEL



Zutaten für 4 Portionen

400 g Erdäpfel, speckig, gekocht
100 g Champignons
150 g Zwiebel
100 g Gailtaler Speck g. g. A. (Bauch)
80 g Erbsen, gekocht
8 EL Schmalz oder Öl
1 EL Petersilie, gehackt
Salz
Majoran

Zubereitung:

Champignons waschen und vierteln. Gailtaler Speck g.g.A. und Zwiebeln in 0,5 bis 1 cm große Würfel und Erdäpfel kleinwürfelig schneiden und mit Salz würzen. In zwei Pfannen jeweils die Hälfte des Fetts erhitzen. In einer Pfanne den Gailtaler Speck g. g. A. anrösten, die Zwiebeln hinzufügen und glasig braten. Danach die Champignons und gekochten Erbsen dazugeben, mitrösten und salzen.

In der zweiten Pfanne die Erdäpfel goldbraun braten und anschließend mit dem Gemüse-Gemisch der anderen Pfanne vermengen und mit Majoran und Petersilie abschmecken.

Garzeit:

ca. 30 - 40 min



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



**Zutaten für 6 Portionen**

500 g Linsen (aus der Dose)
2 EL Öl
20 g Mehl, glatt
1 TL Tomatenmark
50 g Zwiebeln
50 g Gailtaler Speck g. g. A. (Bauch)
400 g Frankfurter
Salz
Pfeffer
Thymian
½ Lorbeerblatt
Essig

Zubereitung:

Die Linsen abschwemmen, danach mit Thymian und dem Lorbeerblatt in etwa 2 Liter gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Lassen Sie alles gemeinsam kernig kochen, dann abseihen. Den Sud können Sie eventuell als Aufgussflüssigkeit verwenden.

Öl in einem Topf erhitzen und Mehl unter ständigem Rühren braun rösten, Tomatenmark fix mit einem Schneebesen einrühren und mit Sud aufgießen.

Den Gailtaler Speck g. g. A. und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Zuerst in einer Pfanne den Gailtaler Speck g.g.A. und danach die Zwiebeln anrösten. Alles zusammen mit den Linsen in den Topf mit dem Sud-Gemisch geben. Alles gut durchrühren und leicht köcheln lassen. Frankfurter würfeln, dazugeben und alles zusammen einige Minuten durchkochen. Gericht mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Garzeit:

ca. 40 - 50 Minuten



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

**Zutaten für 4 Portionen**

4 Schweinskoteletts à 220 g
 400 g Erdäpfel, speckig, roh
 80 g Zwiebeln
 100 g Champignons
 100 g Gailtaler Speck g.g.A.
 Salz
 Kümmel
 Knoblauch
 250 ml Suppe
 5 EL Schweineschmalz oder Öl
 Mehl zum Bestauben
 Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Schweinskoteletts vorsichtig klopfen, die Ränder leicht einschneiden, würzen und in Mehl wenden. 3 EL Fett in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch von beiden Seiten goldbraun anbraten, mit Suppe ablöschen und in einer Kasserolle zugedeckt etwa 30 Minuten dünsten.
 Gailtaler Speck g. g. A., Zwiebeln sowie Erdäpfel in grobe Würfel schneiden und die Champignons sechsteln. Das restliche Fett erhitzen und den Gailtaler Speck g. g. A. darin kurz rösten.
 Zwiebeln hinzugeben und glasig werden lassen. Danach die Erdäpfel und Champignons untermengen, würzen und gut durchschwenken. Diese Mischung zu den Schweinskoteletts geben. Die Flüssigkeitsmenge anpassen und alles zusammen noch etwa 15 Minuten dünsten.

Tipp:

Zum Servieren mit Petersilie garnieren.

Garzeit:

ca. 45 Minuten



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

07

SPECKKNÖDEL



Zutaten für ca. 10 Knödel

120 g Semmelwürfel
2 Eier
80 g Gailtaler Speck g. g. A. (Bauch)
50 g Zwiebeln
40 g Schmalz
100 ml Milch
1 EL Petersilie
Salz
Majoran

Zubereitung:

Gailtaler Speck g.g.A. in 3 mm große Würfel schneiden, Zwiebeln kleinwürfeln. Schmalz erhitzen, den Gailtaler Speck g.g.A. kurz anbraten. Die Zwiebeln hinzufügen, kurz weiter rösten. Milch erwärmen. Eier verquirlen, unter die Semmelwürfel heben, heiße Milch mit der Masse mischen. Petersilie, Gailtaler Speck g.g.A., Zwiebeln sowie Gewürze hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen Knödel formen und kräftig drücken. Die Knödel in das kochende Wasser geben, aufkochen lassen und dann bei 90 °C ziehen lassen. Aus dem Wasser heben und in Rindsuppe mit Schnittlauch servieren.

Garzeit:

ca. 11 Minuten



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

**Zutaten für 4 Portionen**

1 ¼ kg Weißkraut, ohne Strunk
 80 g Zwiebeln, feingeschnitten
 80 g Gailtaler Speck g. g. A. (Bauch)
 4 EL Schmalz oder Öl
 250 ml Rindsuppe
 Salz
 Pfeffer
 Kümmel
 Zucker
 Strudelteig, tiefgekühlt
 Butter zum Bestreichen

Den Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zubereitung:

Gailtaler Speck g. g. A. klein schneiden. Das Fett erhitzen, Gailtaler Speck g.g.A. darin scharf anbraten, Zwiebeln und Zucker hinzufügen und alles goldbraun rösten. Das Kraut fein hobeln, einsalzen und dazugeben. Mit Pfeffer und Kümmel würzen und ein wenig Suppe in den Topf gießen. Ca. 30 Minuten kernig dünsten und dann kühlen lassen.

Den Strudelteig auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen. Das Kraut auf die Hälfte des Teiges verteilen, straff einrollen und die Enden verschließen. Den Strudel auf ein gebuttertes Backblech legen, nochmals mit Butter bestreichen und im Backofen goldbraun backen.

Garzeit:

ca. 15 Minuten



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union


 Bundesministerium
 Land- und Forstwirtschaft,
 Regionen und Wasserwirtschaft


 Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



09

GESPICKTER RINDSLUNGENBRATEN

Zutaten für 6 Portionen

- 1 ¼ kg Rindslungenbraten, pariert (zugeputzt)
- 200 g Gailtaler Speck g. g. A. (Bauch), dünn aufgeschnitten
- 3 EL Öl
- 40 g kalte Butter
- Salz
- Pfeffer
- 200 ml brauner Fond

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zubereitung:

Den Lungenbraten mit den Speckstreifen längs der Faser mithilfe einer Spicknadel spicken. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lungenbraten in heißem Fett rundherum scharf anbraten. Für 30 Minuten in einem Bräter in den vorgeheizten Backofen geben. Während des Bratens das Fleisch mehrmals mit dem Bratensatz begießen. Den Garprozess mit Thermometer oder Nadelprobe überwachen. Nach ca. 30 Minuten das Fleisch aus der Pfanne nehmen und 20 Minuten warm ruhen lassen. Das überschüssige Fett aus der Pfanne entfernen. Den Bratenrückstand mit Fond lösen, zum Kochen bringen, Butter einrühren und die Sauce abseihen. Das Fleisch tranchieren und mit Sauce servieren.

Garzeit:

ca. 50 Minuten



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

10 KRAUTWICKEL



Zutaten für 4 Portionen

1 Weißkrautkopf
600 g Faschiertes
8 Scheiben Gailtaler Speck g.g.A. (Bauch)
250 ml Suppe
250 g Sauerrahm
Salz
Pfeffer
Fett zum Ausstreichen

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zubereitung:

Das Faschierte mit Salz und Pfeffer würzen. Krautkopf vom Strunk und den äußeren Blättern befreien. Den Krautkopf in reichlich Wasser kochen, bis sich die Blätter leicht ablösen lassen.

Die abgelösten Blätter in kaltem Wasser abschrecken.

Den restlichen Krautkopf in feine Streifen schneiden und in eine gefettete Kasserolle geben. Die abgekühlten Krautblätter flach auf einem Schneidbrett ausbreiten, plattdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus dem Faschierten 8 Rollen formen und auf die Krautblätter legen. Die Blätter längs rollen, die Enden umbiegen und weiter einrollen. Die fertigen Röllchen auf das geschnittene Kraut legen und mit Gailtaler Speck g. g. A. belegen. Mit Suppe aufgießen und im vorgeheizten Backofen garen.

Nach ca. 25 Minuten Garzeit den Sauerrahm hinzufügen und das Gericht weitere 10 Minuten fertigbaren.

Garzeit:

ca. 40 Minuten



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

11

LAUCH-SPÄTZLE MIT GAILTALER SPECK g.g.A



Zutaten für 4 Portionen

600 g Spätzle, gekocht
400 g Sauerrahm
120 g Lauch
120 g Gailtaler Speck g. g. A. (Bauch)
50 g Schmalz
Salz
Pfeffer
Schnittlauch
Parmesan nach Bedarf

Zubereitung:

Den Lauch in feine Scheiben und den Gailtaler Speck g. g. A. in kleine Würfel schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und den Gailtaler Speck g. g. A. sowie den Lauch darin scharf anbraten. Die gekochten Spätzle unterrühren und erhitzen. Den Sauerrahm hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken.

Mit etwas Schnittlauch garnieren und servieren.

Tipp:

Als Topping eignet sich Parmesan hervorragend!

Garzeit:

ca. 5-10 Minuten



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

12

ERDÄPFELGULASCH



Zutaten für 4 Portionen

800 g Erdäpfel, mehlig, roh
20 g Paprikapulver, edelsüß
200 g Zwiebeln
80 g Gailtaler Speck g. g. A. (Bauch)
4 EL Schmalz oder Öl
2 Knoblauchzehen, gepresst
300 g Braunschweiger
250 ml Suppe oder Wasser
1 TL Essig
Salz, Pfeffer
Majoran

Zubereitung:

Den Gailtaler Speck g. g. A. sowie die Zwiebeln fein und die Braunschweiger grob würfelig schneiden. Die Erdäpfel schälen und vierteln. Das Schmalz oder Öl in einem Topf erhitzen. Den Gailtaler Speck g. g. A. und die Wurst darin anbraten, danach die Zwiebeln hinzufügen und goldbraun rösten. Das Paprikapulver hinzugeben und einrühren, mit Essig ablöschen. Mit Suppe oder Wasser auffüllen und die Erdäpfel, den Knoblauch und die Gewürze dazugeben. Alles unter mehrmaligem Rühren garen, bis der Saft cremig ist und die Erdäpfel weich sind.

Garzeit:

ca. 20 Minuten



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

13

LAMMRAGOUT MIT WEISSEN BOHNEN



Zutaten für 4 Portionen

900 g Lammschulter, ausgelöst
300 g weiße Bohnen, gekocht
80 g Gailtaler Speck g. g. A. (Bauch)
100 g Zwiebeln
1 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Knoblauch, gepresst
Rosmarin
Thymian
½ Lorbeerblatt
250 ml Rotwein
150 ml Suppe zum Untergießen
10 g Mehl, glatt
Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, feinwürfeln, Gailtaler Speck g. g. A. kleinwürfeln, Knoblauch schälen sowie pressen und Petersilie klein hacken.

Das Lamm-Fleisch in ca. gulaschgroße Würfel schneiden und gut mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Öl in einer Kasserolle erhitzen, das Fleisch von allen Seiten braun anbraten und aus der Pfanne heben. Den Gailtaler Speck g. g. A. in der Pfanne rösten, die Zwiebeln hinzugeben und glasig werden lassen. Tomatenmark dazugeben, mitrösten und alles mit Rotwein ablöschen. Danach das Fleisch und die restlichen Gewürze hinzugeben, mit Mehl bestäuben, gut rühren und die gekochten Bohnen sowie die Suppe hinzufügen. Lassen Sie alles zusammen zugedeckt dünsten, bis es gar ist. Vor dem Servieren mit Petersilie anrichten.

Garungsdauer:

ca. 80 Minuten



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

14

GAILTALER SPECKBONBON



Zutaten

200 g Schwammerl, wahlweise gemischt
100 g Gailtaler Speck g. g. A.
100 g Zwiebeln
gemischte Kräuter (Basilikum, Salbei, Petersilie)
Salz, Pfeffer
1 Ei oder Obers
1 Packung Blätterteig

Zubereitung:

Alles kleinwürfelig schneiden, leicht anrösten, etwas auskühlen lassen und fein mixen. Mit den Kräutern sowie Salz und Pfeffer würzen und mit einem halben Ei oder etwas Obers binden. Strudelteig (2-lagig) in 12 x 12 cm große Quadrate schneiden, rundum mit Ei bestreichen, mit je 1 Esslöffel der Fülle belegen, Bonbon formen und 2 Min. frittieren.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

15 TOPFENHALUŠKA



Zutaten für 4 Portionen

350 g Bandnudeln
250 g Bröseltopfen, trocken
120 g Gailtaler Speck g. g. A. (Bauch
oder Karree)
100 ml Sauerrahm
Salz
Pfeffer
Schnittlauch

Den Backofen auf 50 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser kochen, abseihen und kalt abspülen. Den Gailtaler Speck g. g. A. kleinwürfeln und in einer Pfanne hellbraun anbraten. Die Speckwürfel aus der Pfanne heben und im Backofen warm stellen.

Nudeln im verbliebenen Schmalz erhitzen, würzen und den Sauerrahm unterrühren. Bröseltopfen zerbröseln und drüberstreuen, alles durchschwenken und ggf. nachwürzen.

Gericht mit den warmen Würfeln vom Gailtaler Speck g. g. A. und etwas Schnittlauch anrichten und servieren.

Garzeit:

ca. 30 Minuten



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft




Kofinanziert von der
Europäischen Union

16

OBERGAILTALER SPECKWECKERL



Fülle:

125 g Gailtaler Speck g.g.A. (Bauch)
1 Zwiebel, geschält
1 Zweig Salbei
2 TL Öl
100 g Butter
250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 Eier
200 ml Sauerrahm
1 TL Kümmel
Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zubereitung:

Den Gailtaler Speck g.g.A. in max. 5 mm große Würfel schneiden und die Zwiebel fein hacken. Den Salbei abwaschen und trocknen, danach die Blätter in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck, Zwiebel sowie Salbei unterrühren kurze Zeit anschwitzen, danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl und Backpulver vermischen, währenddessen die Butter erwärmen. Eier mit Sauerrahm und einem TL Salz schaumig schlagen.

Butter, Kümmel und Speck-Salbei-Zwiebelmischung zur Eier-Masse hinzufügen, danach das Mehl schnell unterrühren.

Die Masse in kleine Backformen (ca. 100 ml Inhalt) füllen, bei Bedarf mit Kümmel und grobem Salz bestreuen und ca. 25 Min. im Ofen backen lassen.

Die Weckerl aus dem Ofen holen und 10 Min. rasten lassen. Danach aus den Backformen stürzen und auskühlen lassen.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

17

AVOCADO-SPECK-TÜRMCHEN



Zutaten für 4 Portionen

- 2 Avocados
- 200 g Gailtaler Speck g. g. A. (Karree)
- 4 dünne Scheiben Gailtaler Speck g.g.A. (Karree)
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 1 Tomate
- 1 Zitrone
- 1 Wintersalat-Kopf

Zubereitung:

Avocados entkernen und schälen, einen Teil in Streifen und den Rest in ganz kleine Würfel schneiden. Den Speck feinkwürfelig schneiden und mit den gewürfelten Avocados, einem Becher Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. In 4 kleine Ring-Portionsförmchen füllen, kurz kühl stellen.

Auf Wintersalatblättern anrichten, mit Tomaten-Spalten, Zitronen- sowie Speckscheiben, und Avocado-Streifen garnieren.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

18

ZANDERFILET MIT ERDÄPFEL-SPECKKRUSTE AUF PAPRIKA-LAUCHRAGOUT



Zutaten für 4 Portionen:

4 Zanderfilets à 150 g
1 Wintersalat-Kopf

Kruste:

120 g Gailtaler Speck g.g.A. (Bauch)
250 g Erdäpfel, mehlig
2 Eier
Salz, Pfeffer

Paprika-Lauchragout:

1 rote und 1 gelbe Paprika
½ Stange Lauch
375 ml Schlagobers
1 Schuss Weißwein
Salz, Pfeffer
Petersilie

Zubereitung:

Ragout:

Paprika und Lauch in 1 cm große Stücke schneiden, rote Paprika kurz in Fett anbraten, mit dem Schlagobers aufgießen, 5 Min. eindicken lassen, mit Mixstab pürieren und mit Weißwein, Salz sowie Pfeffer abschmecken. Lauch und gelbe Paprika kurz in wenig Fett sautieren und unter die Paprikasauce mischen.

Kruste:

Gailtaler Speck g. g. A. in feine Streifen schneiden. Erdäpfel schälen und grob reiben, salzen, pfeffern und die Eier untermischen.

Filets:

Zanderfilets in jeweils 3 Stücke portionieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, in Mehl wenden, auf der Innenseite ca. 2 cm dick mit der Erdäpfel-Masse bedecken und festdrücken.

Mit der Kruste zuerst in heißem Fett kurz anbraten, wenden und auch auf der Hautseite knusprig braten. Bis zum Anrichten warmstellen.

Die Zanderfilets auf Paprika-Lauchragout anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit gemischten Wintersalaten servieren.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land

Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

19

REHSHLÖGEL IN ROTWEINSAUCE

Zutaten für 4 Portionen:

1 Rehschlögel
100 g Streifen Gailtaler Speck g.g.A. (Bauch)
500 g Suppengrün
1 Zwiebel
80g Butter
375 ml Rotwein
3 EL Preiselbeeren
Mehl zum Stauben
Thymian, Majoran
Wacholderbeeren, gehackt, nach Geschmack
Pimentkörner, gehackt, nach Geschmack
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schlögel enthäuten, mit Pfeffer, Thymian, Majoran, Wacholderbeeren sowie Pimentkörnern einreiben und längs der Faser mit Gailtaler Speck g.g.A. spicken.

Schlögel mit Rotwein übergießen, mindestens 24 Stunden zugedeckt ziehen lassen und gelegentlich wenden.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Suppengrün und Zwiebel grob schneiden und den Schlögel salzen. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Schlögel rundum scharf anbraten und aus der Pfanne heben. Suppengrün und Zwiebel im Bratenrückstand anrösten. Den Rotwein und den Schlögel hinzufügen und in das vorgeheizte Rohr schieben. Alles ca. 1 ½ bis 2 Stunden garen lassen. Röstrückstände vom Pfannenrand entfernen, einrühren und den Schlögel hin und wieder mit seinem eigenen Saft übergießen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und bis zum Anrichten warm stellen. Bratensaft auf dem Herd einkochen lassen, mit etwas Mehl stauben, ggf. mit etwas Wasser aufgießen und aufkochen lassen, die Preiselbeeren hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehschlögel portionieren und mit der Sauce servieren.



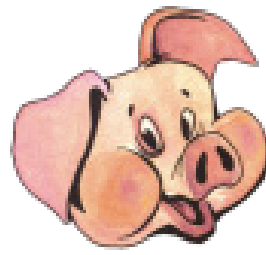
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Gailtaler Speck g.g.A.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Guten APPETIT



Gailtaler
Speck g.g.A.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union