



Kärntens *kulinarische Schätze*

*Die besten Festtagspeisen und Kirchtagsschmankerln
aus unserem Bundesland.*



Tradition bewahren. Zukunft gestalten. Milch erleben.
– in unseren Genuss Meierei Fachgeschäften.

Genuss-
Meierei

regionale Milchvielfalt



Zu unseren
Produkten

Für alle, die wissen wollen, wo's herkommt.
Echte Milchvielfalt aus der **weltbesten Rohmilch** –
verwurzelt in Tradition, verantwortungsvoll für morgen,
gemacht für den Geschmack von heute.

www.kaerntnermilch.at

• Vorwort •



Ich freue mich sehr, Ihnen unser neues Genussbüchlein vorstellen zu dürfen. Es ist nicht nur ein Kochbuch, sondern eine Hommage an die kulinarische Tradition, die den Villacher Kirchtag sowie alle Volksfeste und auch Familien in unserem Land seit jeher begleitet.

Gemeinsam mit der Kärntnermilch und den RegionalMedien Kärnten möchten wir damit die Vielfalt und Leidenschaft widerspiegeln, die unsere Region auszeichnet. Ganz besonders auch den Villacher Kirchtag, der heuer sein 80-Jahr-Jubiläum feiert. Jeden Sommer verwandelt sich Villach in eine lebendige Feststadt, deren Herzschlag auch durch die vorzüglichen Speisen spürbar ist. Von der Kirchtagssuppe bis hin zu herzhaften Spezialitäten – jeder dieser kulinarischen Schätze erzählt seine eigene Geschichte und bringt uns den Geschmack Kärntens auf unvergleichliche Weise näher.

Dieses Büchlein soll nicht nur als ein kleiner Gourmetführer dienen, sondern auch als Inspiration und Ansporn, die Gemeinschaft des Festes und des gemeinsamen Genießens weiterzutragen. Lasst uns miteinander die kulinarische Vielfalt dieser besonderen Jahreszeit feiern und die festliche Stimmung direkt in unsere Küchen zaubern.

Viel Freude beim Nachkochen!

Ihre *Gerda Sandriesser*

Obfrau des Vereins Villacher Kirchtag

Kärnten schmeckt – ehrlich, bodenständig und voller Tradition. In diesem besonderen Rezeptheft, welches wir, die Kärntnermilch, die RegionalMedien Kärnten und der Verein Villacher Kirchtag, gemeinsam mit Kärntnerinnen und Kärntnern gestaltet haben, finden sich die Lieblingsrezepte unserer Region: echte Festtagsschmankerln, bewährte Familienrezepte und klassische Gerichte, die seit Generationen weitergegeben werden.

Im Mittelpunkt stehen unsere hochwertigen Kärntnermilch-Produkte – vom g'schmackigen Käse über frischen Topfen bis zur feinen Butter. Sie stammen aus nachhaltiger Landwirtschaft in unserer Heimat und bilden die Grundlage für viele traditionelle Kärntner Speisen. Denn nur mit besten Zutaten lässt sich der unverwechselbare Geschmack unserer Region bewahren.

Dieses Heft ist mehr als eine Rezeptsammlung: Es ist ein Stück Kärnten, eine reine Liebeserklärung an unsere Heimat. Entstanden in Zusammenarbeit mit Menschen, die ihre Küche lieben und leben – mit großer Verbundenheit zur Region, zum Brauchtum und zur Qualität.

Wir laden Sie herzlich ein, darin zu schmökern, die Rezepte nachzukochen und den authentischen Geschmack Kärntens zu erleben.

Ihr *Helmut Petschar*

Direktor der Kärntnermilch



Käsesuppe mit Kärntnermilch Drautaler

mit Liebe von: **HELMUT PETSCHAR** (GESCHÄFTSFÜHRER KÄRNTNERMILCH)

„Der edelmilde Schnittkäse eignet sich hervorragend für den puren Genuss oder für die feine Küche. Eine unvergleichbar g'schmackige Käsespezialität für alle Gelegenheiten.“

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

für die Suppe:

- 400 ml Suppe
- 200 ml Kärntnermilch Schlagobers
- 100 g Kärntnermilch Drautaler, gerieben
- 1 EL Kärntnermilch Teebutter
- 1 EL Mehl

für die Croûtons:

- 5 Scheiben Toastbrot
- 2 EL Kärntnermilch Teebutter
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Butter in einem Topf schmelzen. Dann Mehl einrühren und anschwitzen. Nach und nach mit Suppe und Schlagobers aufgießen und leicht zum Köcheln bringen. Geriebenen Drautaler in die Suppe geben, schmelzen lassen und nochmals kurz aufkochen. Käsesuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch fein schneiden. Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Croûtons in Butter mit Knoblauch goldbraun anrösten. Knoblauch-Croûtons mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf der Käsesuppe verteilen und servieren.



Rehcarpaccio mit Radieschen-Spargel-Kräutersalat

mit Liebe von: **ALEXANDRA RIENZER** (AUS KIRCHBACH)

„Ein feines Wildgericht für Genießer: leicht, frisch und voller Aromen aus Wald und Garten. Perfekt als Vorspeise oder leichtes Sommergericht für anstehende Feierlichkeiten, Geburtstage und auch Hochzeiten. Ein Klassiker in unserer Familie zu allen Anlässen. Das Wildbret stammt von meiner Tochter Carmen, der einzigen Jägerin in unserer Familie.“

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

für das Carpaccio:

- 300 g Rehfleisch (z. B. Rücken, gut pariert)
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- etwas Olivenöl zum Beträufeln

für den Salat:

- 1 Bund Radieschen
- 8 Stangen grünen Spargel
- eine Handvoll frische Gartenkräuter (Petersilie, Blutwegerich, Rucola, Thymian)
- essbare Blüten (z. B. von Grünkohl, Schnittlauch oder Salbei)

für das Dressing:

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL milder Essig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rehfleisch vorbereiten. Dafür das Fleisch gut kühlen oder kurz anfrieren, dann mit einem sehr scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben flach auf einem Teller auslegen und mit wenig Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Für den Salat Radieschen und Spargel roh in Scheiben hobeln. Kräuter grob zupfen, Blüten vorsichtig waschen und trocken tupfen. Alle Zutaten für das Dressing gut verrühren, über den Salat geben und kurz ziehen lassen. Das Carpaccio mit dem frischen Salat und den Blüten anrichten, mit etwas Dressing beträufeln. Dazu serviere ich frisches, selbstgemachtes Sauerteigweißbrot und ein Glas trockenen Weißwein.





Almkräuter-Almkas-Keksln

mit Liebe von: VRONI AMBROSCH (AUS HERMAGOR)

„Unser Hermagorer Bodental-Kirchtag ist ein ganz ein besonderer. Was ihn von den anderen unterscheidet ist, dass alle Kirchtagsbesucher nach dem Gottesdienst beim Tschernheim-Kirchlein von Almhütte zu Almhütte wandern und dabei immer etwas aufgewartet bekommen. Bei 25 Almhöfen ist das ganz schön viel. Wir wollten etwas Eigenes kreieren und haben dieses pikante Gebäck gemacht, das bei den Gästen sehr gut ankommt.“

ZUTATEN (FÜR 30 STÜCK)

- 100 g Kärntnermilch „Der wilde Österreicher“ bzw. „Pamore“
- 10 Stängel gemischte, frische Kräuter wie Quendel (= Thymian), Rosmarin, Petersilie, Salbei, wilder Oregano, wilder Kümmel
- 50 g Dinkel-Vollkornmehl, geschrotet
- 150 g Weizenmehl
- 150 g Kärntnermilch Teebutter, weich, in Stücken
- 20 ml Wasser
- Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen
- ¼ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG

Käse fein reiben und die Hälfte der Kräuter ganz fein hacken. Mehl, Butter, Wasser, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer zugeben und verrühren. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einer rund 30 Zentimeter langen und vier bis fünf Zentimeter dicken Rolle formen. In Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Backofen auf 180 Grad Umluft erhitzen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Die restliche Butter schmelzen und in eine Schüssel umfüllen. Den Teig in etwa sieben Millimeter breite Scheiben schneiden und auf dem Backblech verteilen. Kekse mit geschmolzener Butter bestreichen, auf jedes ein Kräuterblatt legen und etwas andrücken. Kekse 25 bis 30 Minuten goldbraun backen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mein Tipp: Diese pikanten und g'schmackigen Keksln können zu einem kühlen Getränk oder als Beilage, zum Beispiel zur „windischen“ Kirchtagssuppe, serviert werden.



Gaitaler Kirchtagssuppe

mit Liebe von: WALTRAUD FISCHER (AUS NÖTSCH)

„Das Rezept habe ich von meiner Schwiegermutter (Jahrgang 1908) übernommen und an meine Kinder weitergegeben. In jedem Haus schmeckt die Kirchtagssuppe anders. Der Hausfrau obliegt die individuelle Zusammenstellung. Die Suppe wird stets in größerer Menge zubereitet (5-30 l), da der Aufwand groß ist und viele Gäste eingeladen werden.“

ZUTATEN (FÜR 8 PORTIONEN)

- 250 g Rindfleisch
- 200 g Rinds Knochen
- 200 g Lammfleisch
- ¼ Suppenhuhn
- 200 g Schweinsknochen
- 100 g Kalbsleber
- 3 l Wasser
- 200 g Karotten
- je 120 g Wurzelwerk wie Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch
- 1 Zwiebel
- Gewürze: Salz, Ingwer, Nelken, Neugewürz (Piment), Liebstöckel, Fenchel, Anis, Basilikum, Zimtstange, Muskatnuß, Muskatblüte, Safran
- ½ l Kärntnermilch Schlagobers
- ¼ l Kärntnermilch Sauerrahm
- 3 Eidotter
- 4 EL Mehl

ZUBEREITUNG

Fleisch und Knochen mit kaltem Wasser in einem großen Topf zustellen. Wurzelwerk waschen, schälen, grob schneiden und dazugeben, salzen. Suppe rund zwei Stunden kochen lassen und aufsteigenden Schaum abschöpfen. Fleisch und Gemüse herausnehmen. Suppe abseihen und wieder in den Topf gießen. Man kann die Gewürze als Sud zubereiten und der abgeseihten Suppe hinzufügen oder das Gewürzsackerl in der Grundsuppe mitkochen. In die leicht köchelnde Grundsuppe wird ein versprudetes Gemisch von Sauer-Süßrahm sowie Dotter und Mehl (glatt) unterständigem Rühren hinzugefügt. Pro Liter Suppe nimmt man 1 Dotter, 1 Esslöffel Mehl und ¼ l Süß- und Sauerrahm – Verhältnis 3 zu 1. Die Suppe wird je nach Geschmack mit Piment und Weißwein verfeinert. Dazu werden hausgemachte Backerbsen – „Niggalan“ – oder Reindling gereicht.





DRAUTAL

Villacher Kirchtagsuppe

mit Liebe von: GERDA SANDRIESSER (OBFRAU DES VILLACHER KIRCHTAGES)

„Zum größten Volksfest Österreichs gehört die berühmte Kirchtagsuppe ebenso dazu wie Dirndl und Lederne, Trachtenfestzug und Kirchtagsmusik, Jakobimarkt und Vergnügungspark. Diese Suppe stammt eigentlich aus dem Rosental und wurde in den 1950er-Jahren von der legendären Wirtin Maria Rainer in die Draustadt gebracht. Basis sind vier Fleischsorten, die kleingeschnitten als Einlage in die Suppe kommen. Dazu wird in Villach traditionell süßer Reindling gegessen.“

ZUTATEN (FÜR 8 PORTIONEN)

- 4 l Wasser
- je 500 g Rinds-, Schweine- und Lammschulter
- 1 Suppenhuhn
- Wurzelgemüse: Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Knoblauch
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Safran, Zimtrinde, Anis
- Kräuter: Salbei, Thymian, Petersilie, Kerbel, Basilikum
- je 250 ml Kärntnermilch Schlagobers und Sauerrahm
- 2 EL Mehl
- 4 Eidotter
- Kärntnermilch Vollmilch

ZUBEREITUNG

Kaltes Wasser in einem großen Topf mit dem Fleisch sowie dem geputzten Suppengemüse aufstellen und zum Kochen bringen. Während der Kochzeit den Schaum mit einem Schöpfer immer wieder abschöpfen. Nach der Hälfte der Kochzeit (ca. 1 Stunde) Zimtrinde, Anis und Kräuter dazugeben. Je nach Garzeit, das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen (zuerst das Huhn, zuletzt das Rind). Die Suppe in einen Topf seihen und auf ca. 2,5 Liter reduzieren. Schlagobers und Sauerrahm mit Mehl und Dotter versprudeln und durch ein Sieb in die kochende Suppe rühren. Safran in Wasser einweichen und anschließend untermengen. Zum Schluss mit Vollmilch und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer verfeinern. Die Suppe mit dem in kleine Würfel geschnittenen Fleisch anrichten und mit Reindling servieren.

Foto: Beate W. / Shutterstock.com, Gerdal, Kasper, Hipp

ÖSTERREICHS GRÖSSTES BRAUCHTUMSFEST

80. VILLACHER KIRCHTAG

27.7. – 3.8.2025



Zag dei Herz,
trägst dei Trächt
und sei dabei!



PROGRAMM




GAILTAL

Gailtaler Kirchtagssnudeln

mit Liebe von: **BIRGIT UND SIEGHARD PLONER-ERLACHER**

(AUS DELLACH IM GAILTAL)

„Das Rezept für diese Nudeln wurde von mir und meinem Mann, ausgehend vom Rezept der traditionellen Kirchtagssuppe, in unserer Kärntner Nudel Manufaktur ‚Genussvoll Leben‘ kreiert. Unsere Kirchtagssnudeln schmecken auch so, haben allerdings Biss und dienen als Hauptgericht.“

ZUTATEN (FÜR 20 STÜCK)

für den Teig:

- 700 g Mehl griffig
- 1 Ei
- 70 ml Pflanzenöl
- Salz
- 280 ml warmes Wasser

für die Fülle:

- 300 g Hendlfilet
- 300 g Schweineschopf
- 300 g Rindsschulter
- 300 g Karotten
- 0,20 g Safran

- Prise Zimt
- 1 Becher Kärntnermilch Sauerrahm
- etwas Semmelbrösel
- Salz, evtl. Suppenwürze

ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit den Karotten in Salzwasser gar dünsten. Das Hendlfilet früher herausnehmen. Wenn das Fleisch abgekühlt ist, mit dem Fleischwolf faszieren, die Karotten in Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken. 20 gleich große Kugeln daraus machen. Für den Teig alle Zutaten zusammenkneten (am besten mit einer Küchenmaschine), in Klarsichtfolie wickeln und gut eine halbe Stunde rasten lassen. Danach eine große Rolle formen, davon 20 Scheiben herunterschneiden und diese mit dem Nudelwalker ausrollen. In die Mitte jedes Teigfladens eine Portion Fülle geben, Nudel zusammenklappen und krendeln. Die fertigen Nudeln in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten leicht köcheln. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schöpflöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Nudeln auf Tellern anrichten, nussbraune Butter darüberträufeln und mit Blattsalaten servieren.




KLAGENFURTER BECKEN

Knuspriger Schweinsbraten

mit Liebe von: **DANIELA SPRINGER (AUS KLAGENFURT)**

„Bei uns kommt zu Silvester traditionell Schweinsbraten auf den Tisch, da Schwein ja Glück bringen soll. Weil jeder in der Familie sein Lieblingsstück hat, werden verschiedene Teile gebraten – Karree, Schopf oder auch Bauch. Wenn die ‚Kruspala‘ einmal nicht knusprig sind, gibt's lange Gesichter.“

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

- 1 kg Schweinskarree oder -schopf (oder ein halbes Kilo von jedem)
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Kümmel (Samen oder Pulver)
- 50 g Butterschmalz
- 1 TL Thymian, getrocknet oder 2 frische Zweige
- 1 Lorbeerblatt, frisch oder getrocknet
- 1 Zwiebel
- je 100 g Karotten, Sellerie, gelbe Rüben
- 500 g Kartoffeln
- 500 ml Bier

ZUBEREITUNG

Etwas Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, Fleischstücke mit der Schwarte nach unten einlegen und ein paar Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und Schwarte rautenförmig einschneiden. Das Fleisch mit gepresstem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. Gemüse schälen und in grobe Stücke schneiden, gemeinsam mit Lorbeer und Thymianzweigen in eine große Ofenform geben. Fleisch von jeder Seite in Butterschmalz kräftig anbraten und mit der Schwartenseite nach oben auf das Gemüse setzen. Bratensatz mit Bier ablöschen und den Saft über das Fleisch gießen. Eineinhalb Stunden bei 180 Grad Ober-/Unterhitze braten, zwischendurch Bratensaft darübergießen. Zum Schluss etwas Salzwasser auf die Schwarte streichen, damit sich schöne „Kruspala“ bilden. Mit Semmelknödel und Kraut servieren.



JAUNTAL

Had'nkranznudeln

mit Liebe von: HILDEGARD KUSCHNIG

(AUS ST. MICHAEL/FEISTRITZ OB BLEIBURG)

„Dies ist ein sehr altes Rezept, das ich sehr oft zubereite. Meine Enkelkinder lieben dieses Gericht. Es ist einfach köstlich, da man den Had'n richtig rausschmeckt.“
Had'nkranznudeln sind eine typische Unterkärntner Spezialität, die man auch beim Jauntaler Had'nfest in Neuhaus verkosten kann.

ZUTATEN (FÜR 8 STÜCK)

für den Teig:

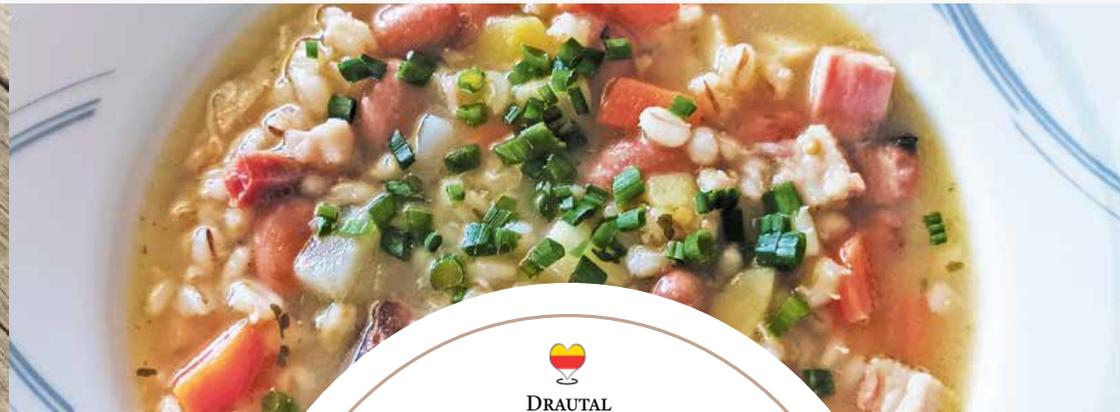
- 500 g Weizenmehl, universal
- 1 Prise Salz
- ¼ Liter Sonnenblumenöl
- 4 Eidotter
- etwas Wasser

für die Fülle:

- 400 g Had'nmehl (Buchweizenmehl)
- Salz
- ½ l Kärntnermilch Schlagobers
- ¼ l Kärntnermilch Sauerrahm

ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten zu einem eher weichen Teig zusammenkneten. Wasser nach und nach dazugeben, bis die Konsistenz passt. In eine mit Mehl bestreute Frischhaltefolie geben und eine halbe Stunde rasten lassen. Für die Fülle das Had'nmehl lindern (unter schwacher Hitze langsam rösten). Danach auskühlen lassen. Rahm und Salz dazugeben und alles zu einem Brei verrühren. Nudelteig rund ausrollen, Had'nbrei aufstreichen und am Rand zwei Zentimeter frei lassen. In der Mitte ein Kreuz einschneiden und von innen nach außen einrollen, dabei entsteht ein Kranz. Den Kranz mit den Händen zu acht Zentimeter langen Stücken andrücken, damit sie gut verschlossen sind. Mit dem Teigrad ausschneiden und die Ränder nochmals andrücken. In Salzwasser bei schwacher Hitze 12 Minuten kochen lassen. Mit Grammalan in einer Pfanne noch etwas anbraten und dann servieren.



DRAUTAL

Kärntner Ritschert

mit Liebe von: SILVIA FRITZ (AUS VILLACH)

„Ich komme ursprünglich aus Oberösterreich und bin der Liebe wegen in Kärnten gelandet und seit 15 Jahren mit meinem Schatz aus Villach verheiratet. Ritschert ist bei uns in Oberösterreich gänzlich unbekannt, aber mittlerweile eines meiner Lieblingsessen. Wenn Besuch aus der alten Heimat kommt, wird zum Essen immer Ritschert gewünscht und gekocht. Da alle davon begeistert sind und es vorzüglich schmeckt, wurde es in unserer Familie zum Festtagsessen gekrönt.“

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

- 200 g Wurzelgemüse nach Verfügbarkeit (wie Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch)
- 2 größere Kartoffeln
- 100 g Bohnen, wie getrocknete Wachtelbohnen
- 100 g Rollgerste
- 200 g Geselchtes
- 1 Zwiebel
- 3 kleine Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen
- Liebstöckel und Petersilie, getrocknet oder frisch
- Suppenwürfel, Pfeffer, Öl zum Anschwitzen

ZUBEREITUNG

Bohnen und Rollgerste in zwei Töpfen über Nacht einweichen. Die Bohnen abgießen und mit frischem Wasser ohne Salz weichkochen. Zwiebel und Knoblauch schälen fein hacken, in Öl anschwitzen und mit Suppe aufgießen. Die Rollgerste, die Lorbeerblätter und das Geselchte dazugeben und alles weichkochen. Das Gemüse und die Kartoffeln schälen und würfelig schneiden. Das Geselchte aus der Suppe nehmen und ebenfalls würfelig schneiden. Gemüse und Kartoffeln in der Suppe weichkochen. Zum Schluss die weichgekochten Bohnen und das geschnittene Geselchte beimengen. Nach Geschmack würzen und mit frischem Schnittlauch garnieren. Dazu reicht man Schwarzbrot.





JAUNTAL

Kasnudeln mit Topfen-Semmelfülle

mit Liebe von: MARINA KUSCHNIG (AUS ST. MICHAEL OB BLEIBURG)

„Meine Mutter machte schon immer die besten Kasnudeln und sie erinnern mich an meine Kindheit. Daher zählen sie zu meinen Lieblingspeisen und sind nicht mehr wegzudenken. Oft habe ich ihr bei der Zubereitung zugeschaut, doch jetzt mache ich sie sehr oft selbst für meine Familie, denn alle lieben diese Nudeln, man kann nie genug davon haben.“

ZUTATEN (FÜR 25 STÜCK)

für den Teig:

- 500g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- ¼ l Wasser
- 1 EL ÖL

für die Fülle:

- 2 alte Semmeln
- 1/8 l Kärntnermilch Sauerrahm
- 500 g Kärntnermilch Bröseltopfen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei

- Salz
- 50 g Kärntnermilch Teebutter
- 4-6 Knoblauchzehen
- Petersilie, Schnittlauch
- Salzwasser
- 80 g Kärntnermilch Teebutter

ZUBEREITUNG

Den Nudelteig aus Mehl, Ei, Öl, Salz und Wasser mit der Küchenmaschine herstellen und den Teig eine gute halbe Stunde rasten lassen. Für die Fülle die Zwiebel schälen und fein hacken, in etwas Butter anrösten und auskühlen lassen. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden und zu der Zwiebel dazu geben. Semmel in Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, dann die Masse ordentlich zusammen kneten. Daraus Bällchen formen. Teig dünn ausrollen, Bällchen auf den Teig geben und den Teig darüber schlagen. Gut andrücken damit keine Luftblasen entstehen und ausstechen. Die Nudeln krenldn. In wallendem Salzwasser rund 10 Minuten ziehen lassen und mit heißer Butter und Schnittlauch servieren. Einen grünen Salat dazu und fertig ist ein perfektes Menü!



NOCKBERGE

Kasraugg'n

mit Liebe von: SONJA PONTASCH (AUS ST. OSWALD)

„Das Rezept ist vor allem im bäuerlichen Bereich bekannt, weil man Topfen, Schlagobers und Schmalz sowieso am Hof hergestellt hat. Die Raugg'n sind bei uns besonders, weil es sie nur mehr sehr selten gibt und sich jedes Familienmitglied je nach Vorliebe seine Raugg'n dann entweder süß oder pikant herrichten kann.“

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

- 350 g Mehl
- ½ kg Kärntnermilch Speisetopfen
- etwas Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Schuss Rum
- 50 g Staubzucker
- 3 EL Kärntnermilch Schlagobers
- 1 Pkg. Trockengerst
- Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und eine halbe Stunde gehen lassen. Mit den Händen kleine Knödel oder Nockerln formen und in heißem Fett vier bis fünf Minuten schwimmend herausbacken, dabei einmal wenden. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen. Schmecken gut mit Sauermilch, Apfelkompott, gedünstetem Sauerkraut oder gedämpft in Honigwasser.






NOCKBERGE

Speckknödel mit Grant'sauce

mit Liebe von: WALTRAUD PONTASCH (AUS ST. OSWALD)

„Das ist ein Kärntner Knödelrezept, wie es bei uns am Bauernhof in den Nockbergen seit Generationen gekocht wird.“

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

für die Knödel:

- ½ kg Semmelwürfel
- 300 g Speck, würfelig geschnitten
- 1 große Zwiebel, würfelig geschnitten
- Majoran, Kümmel, Pfeffer, Salz, Petersilie
- 4 EL Mehl
- ½ l Kärntnermilch Vollmilch
- 2 Eier

für die Sauce:

- 1 EL Kärntnermilch Teebutter
- 3 EL Mehl
- 5 EL Grant'n (Preiselbeeren)
- Zucker, Zimt, Nelkenpulver, Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Speck und Zwiebel in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen. In einer Schüssel alle Zutaten vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Danach Knödel daraus formen und in reichlich Salzwasser für rund 10 bis 15 Minuten köcheln. Für die Sauce in einer Pfanne etwas Butter zerlassen, Mehl dazugeben und hellbraun anschwitzen. Mit wenig Wasser aufgießen. Danach Grant'n sowie etwas Zucker, Zimt, Nelkenpulver und Zitronensaft beifügen. Eventuell noch etwas Wasser dazugeben. Einmal aufkochen lassen, mixen und zu den Speckknödeln reichen.




GEGENDTAL

Kärntna Lâxn in der Vollkornkruste

mit Liebe von: GABRIELE HOFER (AUS FELD AM SEE)

„Dieses köstliche Rezept wurde vor Jahren von unserem Team von Kärnten Fisch kreiert. Seitdem ist es ein Highlight beim traditionellen Fischfest, das jedes Jahr Mitte Juli in Feld am See stattfindet. Gastronomen, Fischzüchter und Vereine servieren am schönen Brennsee neben Klassikern wie Steckerlfisch und Kärntna Lâxn auch moderne Kreationen. Verarbeitet werden vorwiegend Fische aus dem Brennsee, Afritzer See, Millstätter See und von regionalen Zuchtbetrieben.“

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

- 600-800 g Kärntna Lâxn Filets
- Zitronensaft
- Kräutersalz
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 3 EL Haferflocken, fein
- 2 EL Kürbiskerne
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- Öl zum Braten (optional halb mit Butterschmalz)

ZUBEREITUNG

Kerne fein hacken, mit Semmelbröseln und Haferflocken vermischen. Fischfilets waschen, mit Küchenrolle trockentupfen und mit Zitronensaft sowie Kräutersalz würzen. Ei in ein Suppenteller schlagen, salzen und verquirlen. Fischfilets von beiden Seiten durch das Ei ziehen und dann in der Körnermischung wälzen, etwas andrücken. Fett erhitzen und die Fischfilets beidseitig knusprig braten. Mit Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln servieren.



GLANTAL

Kasreingalan

mit *Liebe von*: MICHAEL KOSCHER (AUS KÖTTMANNSDORF)

„Mein Papa, der auf einem Bauernhof in Feldkirchen in Kärnten aufgewachsen ist, hat mir erzählt, dass es dieses köstliche Essen in seiner Familie häufig gab, insbesondere bei den Bauern, da alle Zutaten vorhanden waren.“

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

- 250 g Kärntnermilch Bröseltopfen
- 250 g mehligte Erdäpfel
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 1 TL Salz
- Kärntnermilch Teebutter zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen. Kartoffeln mit Topfen, Ei, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Daraus handtellergroße Laibchen formen und in einer Pfanne in Butter auf beiden Seiten noch kurz knusprig anbraten.



LAVANTTAL

Lavanttaler Mostbraten

mit *Liebe von*: HEIDI CAS-BRUNNER (AUS KLAGENFURT)

„Das Lavanttal ist ja als das ‚Paradies Kärntens‘ bekannt, vor allem Äpfel gedeihen hier ganz prächtig. Daraus wird Apfelsaft gepresst, der wiederum zu Apfelmost vergoren wird. Und dieser gibt dem Braten einen ganz besonderen Geschmack.“

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

- 800 g Schweinskarree
- Salz, Pfeffer
- Tymian, Majoran, Kümmel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Schweineschmalz
- ¼ l Apfelmost
- 150 g Zwiebeln
- 4 Gewürznelken
- ¼ l Wasser
- 500 g Erdäpfel, speckig
- Salz

ZUBEREITUNG

Schweinskarree mit Salz, Pfeffer, Gewürzen und gepresstem Knoblauch einreiben. Fleisch in Schweineschmalz in einer ofenfesten Form rundum anbraten und mit einem Schuss Apfelmost ablöschen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Erdäpfel waschen, schälen, vierteln und salzen. Zwiebelringe, Erdäpfelspalten und Gewürznelken zum Karree in die Pfanne geben und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze rund eineinhalb Stunden lang braten. Braten immer wieder mit Wasser und Most aufgießen.






ROSENTAL

Majoranfleisch

mit Liebe von: HERLINDE KAUER (AUS UNTERFERLACH)

„Dieses köstliche Schmorgericht lässt sich gut vorbereiten und daher serviere ich es gerne bei größeren Familienfeiern. So habe ich am Festtag keinen Stress und es bleibt noch etwas Zeit für mich.“

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

- 750 g Rindfleisch (hinteres Ausgelöstes oder Schulter)
- 2 große Zwiebeln
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Schuss Essig
- 200 ml Rindsuppe zum Aufgießen
- 1 EL frischer Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Kärntnermilch Sauerrahm
- 1 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

Das Rindfleisch in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebeln fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch ringsum anbraten. Herausnehmen und die Zwiebeln im Bratenfett goldgelb rösten. Mit einem Schuss Essig ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Die Kräuter und Gewürze sowie das Fleisch dazugeben und ca. 1,5 Stunden weich dünsten. Am Ende der Garzeit den Sauerrahm mit dem Mehl verrühren und unter die Sauce mischen. Etwas einkochen lassen. Dazu serviere ich gerne Spätzle.




LAVANTTAL

Strankerlgulasch mit Frankfurterwürstl

mit Liebe von: ANDREA WEBER (AUS ST. MICHAEL IM LAVANTTAL)

„Dieses Rezept hat meine Mutter in einem alten Lavanttaler Kochbuch entdeckt und wird in unserem Haushalt sehr gerne gegessen.“

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

- ¾ kg Strankerln (Fisolen), frisch oder gefroren
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Paprikapulver
- ein Schuss Essig
- ½ l klare Gemüsesuppe
- ½ kg Kartoffeln
- 2 große Tomaten
- 1–2 Zehen Knoblauch
- 1–2 EL Tomatenmark
- Majoran und Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- 2–3 Paar Frankfurter
- 2 TL Mehl
- 3 EL Kärntnermilch Sauerrahm

ZUBEREITUNG

Zwiebeln fein schneiden und in Öl anbraten. Paprikapulver dazugeben und sofort mit einem Schuss Essig ablöschen. Mit der Suppe aufgießen. Die Strankerln hinzufügen (wenn frisch, dann vorher putzen und ggf. zerkleinern). Geschälte Kartoffeln und Tomaten würfeln und ebenfalls begeben. Tomatenmark und feingehackten Knoblauch dazu geben, mit Majoran, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer würzen. Alles leicht köcheln lassen. Sobald Strankerln und Kartoffeln weich sind, Frankfurter in Scheiben schneiden und dazu geben. Sauerrahm mit Mehl verrühren und in das Gulasch einrühren. Kurz aufkochen lassen – fertig!



Foto: privat



LAVANTAL

Strankerl mit geselchtem Bauchfleisch

mit Liebe von: PAULINE STOCKER (AUS ST. MICHAEL IM LAVANTAL)

„Das Gericht koche ich schon seit Jahrzehnten. Es ist einfach und schmackhaft. Es ist das Lieblingsgericht meiner Kinder und Enkelkinder, die dann alle zu mir essen kommen.“

ZUTATEN (FÜR 6 PORTIONEN)

- 1 kg Strankerln (Fisolen), frisch oder gefroren
- 1 kg geselchtes Bauchfleisch (nicht gekocht), in Scheiben
- Zwiebel und Knoblauch nach Geschmack, klein geschnitten
- Thymian oder Bohnenkraut nach Geschmack
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- ca. ½ l Wasser

ZUBEREITUNG

Geselchtes Bauchfleisch kurz anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz mitrösten. Thymian oder Bohnenkraut dazugeben. Mit Wasser aufgießen und etwa eine Stunde köcheln lassen. In den letzten 15–20 Minuten die Strankerln hinzufügen (wenn frisch, dann vorher putzen). Zugedeckt mitdünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken (Achtung: Geselchtes ist bereits salzig). Mit gekochten Kartoffeln oder einem Stück Schwarzbrot servieren.



JAUNTAL

Schwarzbeerkäsnudeln

mit Liebe von: FABIENNE ROBLEK (AUS BLEIBURG)

„Für dieses Rezept verwendet man am besten frische Schwarzbeeren, es gehen aber auch tiefgefrorene. Jedenfalls wird diese süße Spezialität bei uns immer gerne angenommen.“

ZUTATEN (FÜR 25 STÜCK)

für den Teig:

- 250 g Weizenmehl, glatt
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 7-9 EL Wasser

für die Fülle:

- 500 g Schwarzbeeren, frisch oder tiefgekühlt
- 250 g Kärntnermilch Bröseltopfen
- 200 g Semmelbrösel

- 1-2 EL Honig
- 1 TL Zimt, gemahlen
- eine Prise Nelken, gemahlen
- Butterschmalz oder Kärntnermilch Teebutter und Zucker zum Servieren

ZUBEREITUNG

Für den Teig Ei mit Salz und Mehl vermischen, nach und nach Wasser dazugeben. So lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen. Alle Zutaten für die Fülle gut vermengen. Teig sehr dünn ausrollen und ca. 10-12 Zentimeter große Kreise daraus ausstechen. Ein bis zwei Esslöffel Fülle in die Mitte des Nudelteigs geben, den Rand mit Wasser einstreichen und dann die Nudel zusammenklappen. Den Teig am Rand fest zusammendrücken und „krendeln“. In einem Topf Salzwasser zum Wallen bringen und die Nudeln darin kochen, bis sie oben aufschwimmen. Butter oder Butterschmalz zerlassen und über die Schwarzbeernudeln gießen, nach Belieben mit Zucker bestreut servieren.



Natur pur von Kärntnermilch	Klassiker der Villacher Küche	auf welche Weise	Schmiermittel phänomenal	Erbfaktor	Kontostände	Finish span. für "Gebirgskette"	Verein, Zusammen-schluss	rotes Logo des Villacher Kirchtags
6					12			
landwirtschaftliche Anbaufläche	Grüne Insel Verleiher d. Villacher Marktrechts					europ. Friedensprojekt "Griaß di!"		behaarter Kletterkünstler
				Summenformel für lodcyan	grund-anständig ungefähr			
Abk. für "Hektar"		Gelöbnisse, Schwüre ein Selten-erdmetall				100 Qua-dratmeter Nutztiere im Himalaya	Abk. für "Fahrzeug" Hochschulen	5
unwill-kürliche Muskel-zuckung			Villacher Sportevent modern	2				Käse-spezialität von Kärntnermilch
					schwerge-wichtiger Meeres-säuger		olymp. Kürzel für die Nie-derlande	
				25. Juli	8			2 bronzene Villacher ("Kirch-tags...")
Eiweiß-bestandteil der Milch mit Freude								
chem. Zeichen für Strontium								1
Initialen von Freud †							Wellness-bad feuchte Niederung ein Außer-irdischer großer Papagei	
Heilverfahren								
3,1415...								
Abk. für "Poly-ethylen"							10 ml	
							Abk. für "Rennrad"	
				Bund fürs Leben Wohl-geruch	irgend-wer, einer notdürftiges Nachtlager		übel, wüst in der Nähe von	Frieden, Stille Feld-ertrag
die eine wie die andere	Pflanze für Kompott Etage eines Schiffes	3						männliches Fürwort Heiß-hunger
Veranstalter des ersten Kirchtags 1936 (Albin)							Abk. für "Geburts-name" Prestige	Nachsil-be für "Art und Weise"
Internet-domäne für Ecuador				KFZ-Kz. für Oberwart Rufname Capones †	Abk. für "Neues Testa-ment"	Kreuzes-inschrift "... ipso" (von selbst)		chem. Zeichen für Tellur
							Eis-behältnis zum Aufessen	4
Zauber-priester	Kärntner-milch-Pro-dukte gibt es auch ...							

Rätseln & gewinnen!

QR-Code scannen, mitspielen & einen Gutschein im Wert von 300,00 Euro von der Kärntnermilch Genuss Meierei gewinnen!



Kärntner Zuckerreingalaan

mit Liebe von: ANITA MÜLLER (AUS LIESERBRÜCKE)

„Bei uns dürfen Zuckerreingalen auf keinem Fest fehlen – egal, ob Geburtstag, Weihnachten oder Ostern. Meine Familie liebt sie! Aus welcher Region sie stammen, weiß ich leider nicht. Aber schon meine Oma und Mama haben sie immer zu unserer Gaumenfreude gebacken. Das Rezept stammt von meiner Oma, sie hat jedoch die Reingalen in Emaille-Formen gebacken und frische Hefe verwendet.“

ZUTATEN (FÜR CA. 15 STÜCK)

für den Teig:

- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 1 Prise Salz

für die Fülle:

- 80 g Kärntnermilch
- Teebutter, zerlassen
- 250 ml Kärntnermilch
- Vollmilch, lauwarm
- 2 Dotter
- 1 Ei
- Schuss Rum
- Kristallzucker
- Zimt
- Kärntnermilch Teebutter, zerlassen

ZUBEREITUNG

Alle trockenen Zutaten in einer weiten Schüssel vermischen, dann alle flüssigen verquirlen und dazugeben. Alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig verkneten und diesen zugedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen. Muffinform mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen. Teig in 15 gleich große Stücke teilen, diese etwas plattdrücken, mit zerlassener Butter bestreichen und mit der Zucker-Zimtmischung bestreuen. Einrollen und in die Muffinform setzen, abgedeckt nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unter-Hitze vorheizen. Zuckerreingalen mit etwas Milch bepinseln und auf mittlerer Schiene 30 Minuten goldbraun backen.

LÖSUNGSWORT

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----



LESACHTAL

Lesachtaler Stockblattn

mit Liebe von: **INGRID HERRENHOF** (AUS PÖRTSCHACH AM WÖRTHERSEE)

„Gabi Windbichler, Wirtin des Mühlenstüberls in Obergail, hat mir erzählt, dass im Lesachtal am 24. Dezember zu Mittag ein Blattstock auf den Tisch kommt. Dieser besteht aus so vielen Schichten Stockblattn, wie Personen zu einer Familie gehören. Diese alte Mehlspeise steht für echte Werte, Heimat und Tradition.“

ZUTATEN (FÜR 10 STÜCK)

für den Teig:

- 60 g Kärntnermilch Teebutter
- ¼ l Kärntnermilch Vollmilch
- 500 g Mehl, universal
- 1 Würfel Germ
- 1 TL Salz
- 50 g Kristallzucker
- 1 EL Vanillezucker

- ½ Zitrone, Saft und Schale
- 2 Eier
- 1 Stamperl Rum

für die Fülle:

- ¼ l Kärntnermilch Vollmilch
- 2 EL Zucker

- 2 EL Honig
- 2 EL Ribiselmarmelade
- 350 g Mohn, gemahlen
- ½ Zitrone, Saft und Schale
- 1 EL Rum
- je 1 Prise Zimt, Nelkenpulver
- Butterschmalz oder Öl zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

Milch erhitzen und Butter darin zerlassen. Mehl in eine Schüssel geben und Germ hineinbröseln. Salz, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -abrieb sowie Eier dazugeben. Milch und Rum dazu und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen, dazwischen durchschlagen. Für die Fülle Milch mit Zucker aufkochen und und die restlichen Zutaten einrühren, aufquellen lassen. Teig auf bemehlter Fläche fünf Millimeter dick ausrollen und runde Scheiben mit ca. 10 Zentimeter Durchmesser ausstechen, nochmals gehen lassen. In heißem Fett goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für den Blattstock wird ein Stück auf ein Teller gegeben, mit Fülle bestreichen und mit etwas Butter übergossen. So lange stapeln, bis alle aufgebraucht sind, zum Schluss heiße Butter darübergießen. Als Dessert werden Stockblattn mit Vanillesoße serviert.



METNITZTAL

Metnitztaler Schmalzmuas

mit Liebe von: **BRIGITTE KOSCHER** (AUS KÖTTMANNSDORF)

„Meine Oma hat mir erzählt, dass ihre Mutter aus dem Metnitztal, also meine Urgroßmutter, dieses Gericht immer am Pfingstsonntag als Nachspeise gekocht hat. Man wollte damit um Segen bitten, damit es dann beim Grasmähen nicht ins Heu regnet.“ Schmalzmuas wird auch gerne bei einigen Volksfesten – wie dem St. Weiter Wiesemarkt oder dem Tainacher Kirchtag – serviert.

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

für den Teig:

- 200 g Mehl, universal
- ½ TL Salz
- 1 Ei
- 1 EL Kärntnermilch Schlagobers

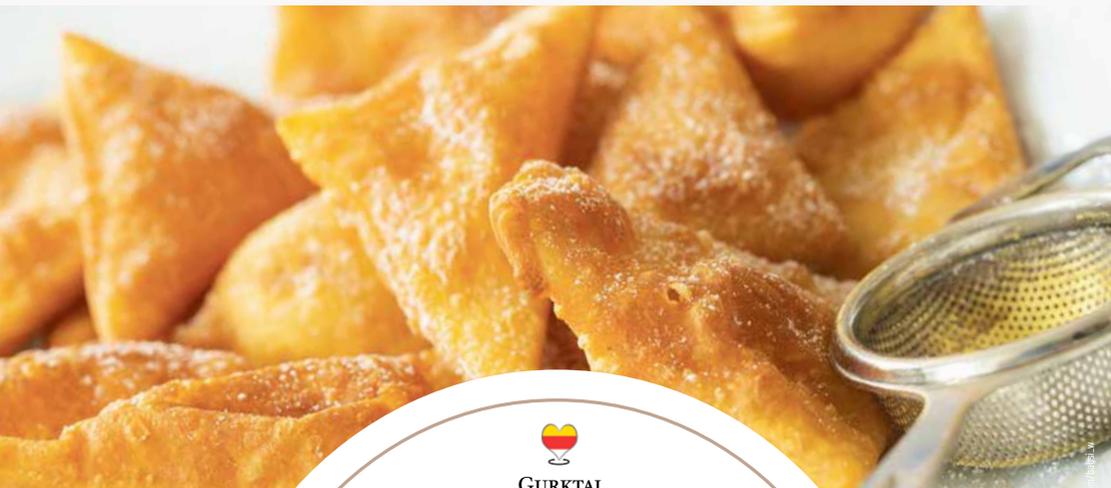
außerdem:

- ½ l Kärntnermilch Vollmilch
- Salz
- 100 g Kärntnermilch Teebutter
- 100 g Weinbeeren (Rosinen)
- 50 g Zucker
- Prise Zimt

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Ei und Schlagobers verknetet man zu einem Teig. Dann reibt man ihn zu groben Reibgerstln auf und lässt ihn übertrocknen. Milch, Salz und Butter in einem Topf aufkochen, die Reibgerstln einrühren und eine Stunde zugedeckt bei schwacher Hitze ausdünsten lassen. Nach einer halben Stunde mengt man die Hälfte des Zuckers und Weinbeeren unter. Das Muas ist fertig, wenn die ganze Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Zucker und Zimt bestreut wird es angerichtet.





GURKTAL

Polsterzipfl mit Marmeladefüllung

mit Liebe von: JESSICA HUBER (AUS GNEsau)

„Das Rezept hat Tradition, auch bei uns im Unteren Gurktal. Es stammt von meiner lieben Oma Herta, die hat die Polsterzipfl für uns Enkerln immer gerne gekocht – auch heute mit 91 Jahren noch mit voller Hingabe und Leidenschaft. Man kann sie als Hauptspeise essen oder zum Nachmittagskaffee mit viel Staubzucker servieren. Geht eigentlich immer. Außerdem ist es ein preiswerter und schmackhafter Schmaus.“

ZUTATEN (FÜR 2 BACKBLECHE)

für den Teig:

- 270 g Weizenmehl, universal
- 250 g Kärntnermilch Teebutter
- 1 Msp. Backpulver
- 250 g Kärntnermilch Speisetopfen

außerdem:

- Marmelade zum Füllen
- Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Für den Topfen-Butterteig Mehl und klein gewürfelte Butter verbröseln. Mit den restlichen Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig nach dem Rasten auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in kleine Quadrate schneiden (ca. 6 x 6 cm). Jeweils einen halben bis ganzen Teelöffel Marmelade mittig portionieren, Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen und zu Dreiecken zusammenklappen. Die Ränder gut andrücken - beispielsweise mit einer Gabel, so erhält man ein schönes Muster. Polsterzipfl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit verquirltem Ei einstreichen und im vorgeheizten Backrohr rund 15 Minuten goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreut lauwarm oder kalt servieren.



LAVANTTAL

Oaweibli

mit Liebe von: MELITTA BLASL (AUS KLAGENFURT)

„Mein Beitrag zu den Festtagsrezepten ist ein Oaweibli, das meine Oma in meiner Kindheit immer dann gemacht hat, wenn ein ‚besonderer‘ Besuch gekommen ist, oder einfach für mich alleine. Meine Oma wurde 1902 geboren und auch ich mache diese besondere Nachspeise immer noch für meine Enkelkinder und Kinder. Ich stamme aus dem Lavanttal und habe wunderschöne Erinnerungen an meine Oma und ihre Küche von damals.“

ZUTATEN (FÜR 2 PORTIONEN)

- 500 ml Kärntnermilch Vollmilch
- 2 EL Zucker
- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- 1 EL feiner Zucker
- 1 Msp. Zimt
- Rosinen, eingeweicht

ZUBEREITUNG

Das Ei mit dem Mehl und etwas Milch gut versprudeln. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, die Mehlmischung unter ständigem Rühren einkochen. Alles zweimal aufkochen lassen. In Schalen füllen, auskühlen lassen und mit vermischtem Zimtzucker bestreuen. Wer mag, kann auch ein paar eingeweichte Rosinen draufgeben.



GURKTAL

Kärntner Reindling

mit Liebe von: DORIS LEITNER (AUS ALTHOFEN)

„Dieses traditionelle Kärntner Gebäck wird bei uns gerne zu besonderen Anlässen gegessen und auch als Mitbringsel verschenkt.“

ZUTATEN

für den Teig:

- 500 g glattes Mehl
- 1 Schale Kärntnermilch Vollmilch, lauwarm

- 1 Würfel frische Germ
- 1 Ei
- etwas Rum
- etwas Vanillezucker
- 100 g Kärntnermilch Teebutter

für die Fülle:

- 100 g Rohrzucker
- 1 EL Zimt

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gut verrühren und so lange kneten bis der Teig Blasen wirft. Anschließend eine halbe Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Danach ausrollen und mit der Zimt-Zuckermischung füllen, einrollen und in eine befettete Form geben. Bei 190 °C Oberhitze 50 Minuten goldbraun backen. Tipp: Man kann den Teig vor dem Füllen mit flüssiger Butter bestreichen, wer möchte kann auch eingeweichte Rosinen und gehackte Nüsse zur Fülle geben.

Foto: privat



JAUNTAL

Had'ntorte mit Zucker-Zitronenglasur und Ribiselmarmelade

mit Liebe von: AMALIA GROSS (AUS KLAGENFURT)

„Diese köstliche Mehlspeise ist unsere Festtagstorte bei allen möglichen festlichen Anlässen wie Erstkommunion oder Firmung. Das hat bei uns einfach so Tradition.“

ZUTATEN

für den Teig:

- 5 Eidotter
- 5 Eiklar
- 130 g Zucker

- 80 g Weizenmehl
- 100 g Had'nmehl (Buchweizenmehl)
- etwas Zitronensaft

• 1 EL Rum

- rote Ribiselmarmelade, am besten selbstgemacht
- 1 EL Kärntnermilch Teebutter

für die Glasur:

- 250 g Staubzucker
- 1,5 Zitronen (Saft)

ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Für den Teig die Eidotter mit Zucker, Rum und Zitronensaft schaumig schlagen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und mit dem Schneebesen unter die Dottermasse heben – dabei behutsam vorgehen, damit der Teig locker bleibt. Anschließend beide Mehlsorten gut vermischen und ebenfalls vorsichtig unterheben. Eine Tortenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Umluft etwa 45 Minuten backen. Die Torte vollständig auskühlen lassen, anschließend waagrecht durchschneiden und mit Ribiselmarmelade füllen. Für die Glasur Staubzucker mit Zitronensaft und etwas heißem Wasser glatt rühren und über die erkaltete Torte gießen. Ein kleiner Tipp: Die Torte wird traditionell ein bis zwei Tage vor dem Fest zubereitet – so kann sie gut durchziehen, schmeckt noch besser und wird besonders saftig.

Foto: stock.adobe.com



JAUNTAL

Florianschnitte

mit Liebe von: SABINE STRUGER (MAGERSDORF BEI ST. ANDRÄ/LAV.)

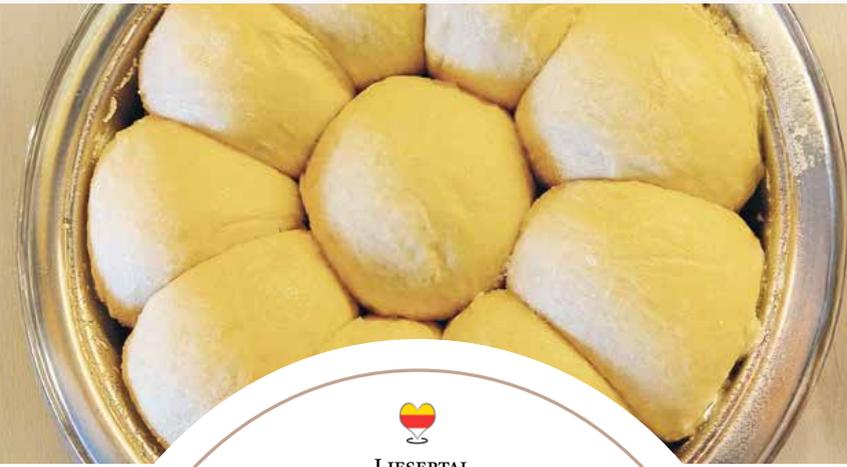
„Meine Großmutter hat die Florianschnitten jedes Jahr am Florianitag, dem 4. Mai, gemacht. Es ist dies der Tag des Heiligen Florian, dem Schutzpatron der Feuerwehren, und da fand bei uns in Unterkärnten traditionell das ‚Floriansingen‘ statt. Die Sänger zogen von Haus zu Haus und als Dank für ihre Lieder bekamen sie ein Schnapserl und etwas zu essen – eben die Florianschnitten. Heute backen wir sie noch immer um den 4. Mai herum und erinnern uns damit an diesen einfachen, aber wertvollen Brauch aus unserer Heimat.“

ZUTATEN (FÜR 2 PORTIONEN)

- 4 Scheiben altbackenes Weißbrot (z. B. Semmeln oder Striezel, auch Schwarzbrot möglich)
- 2 Eier
- 100 ml Kärntnermilch Vollmilch
- 1 Prise Salz
- Kärntnermilch Teebutter oder Öl zum Ausbacken
- optional: Zucker, Zimt, Vanillezucker (für die süße Variante)

ZUBEREITUNG

Die Eier mit Milch und Salz gut verquirlen. In einer Pfanne etwas Butter oder Öl erhitzen. Die Brotscheiben kurz in die Ei-Milch-Mischung tauchen (nicht zu lange, sonst zerfallen sie) und die getränkten Brotscheiben auf beiden Seiten goldbraun backen. Man kann die Florianschnitten entweder herzhaft mit Kräutersalz, Käse oder grünem Salat bzw. süß mit Zucker, Zimt, Marmelade oder Kompott servieren.



LIESERTAL

Dampfknudeln mit saurem Miasl

mit Liebe von: LISBETH HOLZFEIND (AUS LIESERBRÜCKE)

„Meine Familie wünscht sich an besonderen Tagen immer Dampfknudeln mit saurem Miasl, da sie diese selbst nicht zubereiten kann. Ich habe das Rezept von meiner Mutter und bei uns, ich stamme vom Laufenberg bei Radenthein, wurde es immer so gegessen. Im Katschtal wird das Gericht süß serviert – mit Honig oder Schwarzbeerschmalz.“

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

- | | | |
|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| <i>für den Teig:</i> | • 1 Schuss Öl | • 160 g Mehl |
| • 500 g Mehl | • 2 Eier | • 4 Becher |
| • 1 Pkg. Germ | • ¼ l Kärntnermilch Vollmilch | • Kärntnermilch Sauerrahm |
| • 1 TL Salz | | • Salz |
| • 50 g Kärntnermilch Teebutter | <i>fürs saure Miasl:</i> | • Saft von 2 Zitronen |
| | • 1 ½ l Kärntnermilch Vollmilch | |

ZUBEREITUNG

Milch und Butter leicht erwärmen und überkühlen lassen. Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, Germ darüberbröseln und alles vermischen. Milch und Eier mit einem Knetthaken einarbeiten, bis ein geschmeidiger Germteig entsteht. Diesen zwei Mal 30 Minuten gehen lassen, dazwischen durchschlagen. Daraus neun Kugeln formen und nochmals abgedeckt gehen lassen. Germteiglinge über Dampf 20 Minuten kochen. Fürs Miasl Milch im Wasserbad erhitzen und Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Sauerrahm, Zitronensaft langsam dazugeben und immer rühren, damit es nicht ausflockt. Mit Salz abschmecken. Das Miasl sollte eine dickflüssige Konsistenz haben. Dampfknudeln mit Miasl und brauner Butter servieren.



Entdecke die Vielfalt handwerklicher Käsekunst
aus besten regionalen Zutaten in unseren
Genuss Meierei Fachgeschäften.

Genuss-
Meierei

...regionale Käsevielfalt




Kärntnermilch



Zu unseren
Produkten

Mit Leidenschaft und Tradition veredelt –
aus der **weltbesten Rohmilch** für
höchsten Genuss gefertigt und gereift.

www.kaerntnermilch.at