



„Roter Hahn“: Bäuerliches Gourmet-Menü für die kalte Jahreszeit

So schmeckt der Winter in Südtirol



Wurzelgemüse, konservierte Früchte, haltbarer Bergkäse und Wein von den eigenen Reben: Bei Südtirols Bäuerinnen gilt auch im Winter einzig die nachhaltige Genuss-Philosophie. Gekocht wird ausschließlich, was Region wie Saison hergeben, nach alter Tradition und mit viel Liebe. Die Landwirtinnen auf den Urlaubshöfen der Marke „Roter Hahn“ verraten gern ihre persönlichen Rezepte für einen authentischen Südtirol-Abend -

zur Not auch aus der Ferne. Wen also die Sehnsucht nach uriger Behaglichkeit, überzuckerten Dolomitengipfeln und dem Duft von Speck quält, der kann sich mit folgendem Menü zumindest kulinarisch ins Schlaraffenland jenseits des Brenners träumen.
www.roterhahn.it

Foto (download): Sehnsuchtsort Südtiroler Bauernhof – zur kalten Jahreszeit sind die ländlichen Unterkünfte der Marke „Roter Hahn“ normalerweise beliebte Urlaubsdomizile. Im Winter 2021 holen sich Feinschmecker den Genuss von dort nach Hause. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle

Vorspeise von Bäuerin Patrizia Prantl-Karnutsch vom „Urlaub auf dem Bauernhof“-Betrieb Schrentewin Hof in Lana:

MARINIERTER APFEL AUF ZIEGENFRISCHKÄSEPRALINE

(für 4 Personen)



1 Apfel (Golden Delicious)
2 EL Blütenhonig
Saft von 1 Zitrone
1 Zweig frischer Thymian
180 g Ziegenfrischkäse
1 kleine Zwiebel
1 EL Olivenöl
50 g Walnüsse (fein gehackt)
Kräutersalz, Pfeffer
gehackter Schnittlauch und 4 Speckscheiben zur

Dekoration

Foto-Download, Bildnachweis: Hungry for more

Apfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Honig mit Zitronensaft und Thymian zu einer Marinade anrühren, diese über die Apfelscheiben geben und über Nacht ziehen lassen. Den Ziegenfrischkäse ebenso lang in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel fein würfeln, in Olivenöl andünsten und abkühlen lassen. Gemeinsam mit den gehackten Nüssen unter den Ziegenfrischkäse mischen und mit Zitronensaft, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse 4 Pralinen formen, jeweils eine auf die Apfelscheibe setzen und mit Schnittlauch, gerollten Speckröschen und Marinade garnieren.

Suppe von Bäuerin Emma Ploner vom „Roter Hahn“-Buschenschank Huberhof bei Brixen: SÜDTIROLER WEINSUPPE

(für 4 Personen)

100 ml Sahne
1 Messerspitze Zimt
3 Eigelb
1 Prise Salz
1/4 l Fleischsuppe
1/8 l Weißwein (Gewürztraminer, Weißburgunder)
2 Toastbrotsscheiben
1/2 TL Zimt
1 Prise Muskatnuss
40 g Butter

Die Sahne mit dem Eigelb verrühren, die Fleischsuppe sowie den Weißwein dazugeben und langsam erhitzen. Mit einem Schneebesen schaumig schlagen, ohne dass das Eigelb gerinnt (maximal am Siedepunkt). Sobald die Suppe zu einer cremig-schaumigen Konsistenz aufgeschlagen ist, mit Muskatnuss, Zimt und Salz abschmecken. Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter zergehen lassen und sie unter ständigem Schwenken goldbraun rösten. Dann mit Zimt bestreuen und aus der Pfanne nehmen. Die Suppe in Schalen füllen, mit den Zimtcroûtons bestreuen und sofort servieren.

Zwischengang/Vegetarische Hauptspeise von Bäuerin Christine Schrott vom „Urlaub auf dem Bauernhof“-Betrieb Oberpalwitter in Barbian:

ROHNENNOCKEN

(für 4 Personen)



50 g Rote Bete (gerieben)
250 g Ricotta
2 Freilandeier
2 EL Weizen- oder Dinkelmehl
2 EL Semmelbrösel
1 Prise Salz
Wildkräutersalat
Parmesan
Butter (gebräunt)

Foto-Download, Bildnachweis: Armin Huber

Die gesamten Zutaten werden rasch zu einem Teig geknetet. Diesen eine halbe Stunde im Kühlen rasten lassen, daraus Nocken formen und sie in Salzwasser für 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Nocken können auf einem Wildkräutersalat mit Parmesan und Butter serviert werden.

Hauptgericht von Bäuerin Jassica Moser vom „Roter Hahn“-Buschenschank Oberpartegger bei Villanders:

KALBSSTELZE

(für 4 Personen)

1 Kalbsstelze
Kräutersalz
Öl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 ml Rotwein
10 Cocktailtomaten
2 Kartoffeln
2 Karotten
1 Paprika
1 Zucchini
Gartenkräuter
1 EL Tomatenmark

Die Kalbsstelze mit Kräutersalz einreiben und in einer feuerfesten Reine mit Öl rundum anbraten. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und mit Tomatenmark ebenso in Öl dunkel anbraten. Mit Rotwein ablöschen und etwas Wasser aufgießen. Die Zwiebel-Knoblauchsoße über die Kalbsstelze geben und im Backrohr für ca. 3 Stunden bei 160 Grad schmoren. Das Gemüse schneiden und in Salzwasser kurz

kochen. Kurz bevor die Stelze durch ist, Gemüse dazugeben, Gartenkräuter auf die Stelze geben und fertig garen. Zur Kalbsstelze passen Speckknödel und Krautsalat.

Dessert von Bäuerin Verena Komiss vom „Roter Hahn“-Direktvermarkter Neufeldhof in Bozen:

WEIHNACHTLICHES SCHOKOMOUSSE

(für 4 Personen)



200 g Zartbitterschokolade
3 Birnen
90 ml Milch
Saft einer halben Zitrone
2 EL Kaffee
2 EL Zucker
2 EL Marillen oder Himbeerlikör
1 Päckchen Vanillezucker
etwas Lebkuchengewürz

200 ml Sahne

Foto-Download, Bildnachweis: Stefanie Armellini

Schokolade, Milch, Kaffee, Likör und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und überm Wasserbad schmelzen. Anschließend abkühlen, die geschlagene Sahne unterheben und alles auf 4 Gläser verteilen. Abdecken und über Nacht kühl stellen. Die Birnen schälen, entkernen, würfeln und mit dem Zitronensaft beträufeln. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, mit einem Glas Wasser ablöschen und so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Birnen dazugeben, mit Vanillezucker abschmecken und aufkochen. Die Birnen kühl stellen, anschließend mit dem Mousse anrichten und servieren.

Weitere Auskünfte

„Roter Hahn“ - Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol Südtiroler Bauernbund

K.-M.-Gamper-Straße 5 I-39100 Bozen

Fon +39 0471 999325 info@roterhahn.it www.roterhahn.it

Pressekontakt

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Isabella Modl

+43 650 2209980

isabella.modl@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de

