

3 GräBtentk

6 Rezepte mit Tipps von

Antipasti

- 6 Kräuter-Speckröllchen auf Kartoffelsalat
- 8 Kürbissalat mit Rohschinken
- 10 Eiersalat auf Senfmayonnaise

Suppen

- 12 Speckknödelsuppe
- 14 Schwarzbrotsuppe
- 16 Südtiroler Weinsuppe
- 18 Sauerkrautsuppe
- 20 Kastanien-Steinpilzsuppe
- 22 Gerstsuppe

Warme Vorspeisen

- 24 Kasnocken
- 26 Spinatspatzlen
- 28 Teigtaschen mit Kartoffelfüllung
- 30 Südtiroler Schlutzkrapfen
- 32 Wildkräuter-Risotto mit Wachtelbrüstchen
- 34 Gnocchi mit Graukäse
- 36 Risotto mit Kastanien und Speck
- 38 Rohnenknödel mit Parmesansauce
- 40 Bauernomelette mit Speck
- 42 Spargel mit Bozner Sauce
- 44 Kartoffelblattlen

Hauptspeisen

- 46 Gebratenes Huhn
- 48 Jägerschnitzel
- 50 Perlhuhnschnitzel mit Dörrobst
- 52 Kalbsrückensteak auf Rosmarinrisotto
- 54 Polenta mit Bergkäse und Speck
- 56 Speckburger
- 58 Kalbsgulasch mit Pfifferlingen
- 60 Gefülltes Schweinsfilet
- 62 Herrengröstel mit Speck
- 64 Lammbratl
- 66 Hirschsteak
- 68 Gebratenes Zanderfilet mit Linsen
- 70 Forellenfilet auf mediterranem Gemüse

Süßspeisen

- 72 Schwarzbeerschmarren
- 74 Topfenschmarren
- 76 Vinschger Schneemilch
- 78 Südtiroler Apfelstrudel
- 80 Marillenknödel
- 82 Kniekiechl
- 84 Apfelküchlein mit Vanillesauce
- 86 Ultner Mohnkrapfen
- 88 Strauben
- 90 Mohnroulade mit Preiselbeersahne