

INHALT

12	Der Zirmerhof in Radein	115	Kuchen, Torten, Strudel und Zelten
18	Die acht Bozner Seligkeiten	131	Törggelen – Köstenessen oder was man alles aus Kastanien machen kann
20	Essen und Wein	137	Südtiroler Speck und Brot
23	Suppen	147	Spezielle Leibgerichte
39	Knödel, Nudeln, Nocken, Plenten	156	Südtiroler Restaurants
61	Allerlei Gesottenes und Gebratenes	162	Südtiroler Küchensprache
81	Gemüse und Salate	163	Register nach Speisenfolgen
98	Die Fahrt ins Unterland	165	Register von A bis Z
103	Südtiroler Obstspezialitäten und Süßspeisen		

ZU DEN REZEPTEN

Alle Rezepte sind, wenn nicht anders vermerkt, für 4 bis 5 Personen berechnet. Bei Verwendung von Umluftöfen kann die Backdauer und -temperatur etwas abgesenkt werden.

ABKÜRZUNGEN

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Pkg.	Packung
St.	Stück
g	Gramm
kg	Kilogramm
dl	Deziliter
cl	Zentiliter
l	Liter
10 dl	1 l
1 Pfund	500 g

•
• SUPPEN
•

23

•
• KNÖDEL, NUDELN,
• NOCKEN, PLENTEN
• SEIN DIE VIER TIROLER
• ELEMENTEN

39



•
• KUCHEN, TORTEN,
• STRUDEL UND ZELTEN

115



•
• TÖRGGELN – KÖSTENESSEN
• ODER WAS MAN ALLES AUS
• KASTANIEN MACHEN KANN

131

ALLERLEI
GESOTTENES
UND
GEBRATENES

61

81
GEMÜSE UND SALATE

103

SÜDTIROLER
OBSTSPEZIALITÄTEN
UND SÜSSSPEISEN



SÜDTIROLER
SPECK UND BROT



SPEZIELLE LEIBGERICHTE

137

147