

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 REZEPTEM

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 |

23

• SUPPEN



39

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



• KUCHEN, TORTEN,
•STRUDEL UND ZELTEN

115



• TÖRGGELEN – 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