

INHALT

- 8 Vorbemerkungen des Verlags
- 10 Doroteja Omahen: Zum Buch
- 12 Vlasta Nussdorfer: Vorwort
- 13 Brigita Rajšter: Zum Geleit

BROT

- 17 **Eine kulinarische Spezialität der Region Koroška:
Kärntner Roggenbrot**
- 19 Kärntner Roggenbrot mit leicht säuerlichem Geschmack und ausgeprägter Kruste
- 21 Trenten: Ein kleiner flacher, runder Roggenteig-Fladen
- 23 Herzen aus Kärntner Roggenbrot mit Sulz, Zwiebeln, Holzapfelessig und Kürbiskernöl
- 24 Einfaches Heidenbrot
- 25 Kletzenbrot: Das Früchtebrot der Kärntner Hausfrau Marica

KUCHEN REINDLING UND ANDERES SÜSSES

- 27 **Eine kulinarische Spezialität der Region Koroška:
Schwarzbeerschnaps**
- 29 Bockshörndl-Walnuss-Reindling
- 31 Reindling mit Kletzenfüllung
- 32 Chaudeau, Kärntner Weinschaumgetränk
- 33 Die Schneebälle meiner Mutter: In Milch gekochte,
geschlagene Eiweißnockerln mit Vanillecreme
- 34 Schmarren mit Schnee und Preiselbeerkompott
- 35 Heidentorte mit Preiselbeeren und Zwetschkensoße
- 37 Kompott aus Dörrobst
- 39 Gefüllte Bratäpfel nach Koroška-Art mit Milch und Honig
- 41 Kekse aus eingerolltem Buttergermteig, gefüllt mit Eischnee

BREIN

- 43 Eine kulinarische Spezialität der Region Koroška:
Heiden
- 45 Heidenbrein mit Steinpilzen nach Viher-Art
- 47 Hirsebrein
- 49 Herzhafter Heidenbrein, Kindern aufgetischt

MEHLGERICHTE

- 51 Eine kulinarische Spezialität der Region Koroška:
Most
- 53 Heidensterz mit Honig
- 55 Preiselbeer-Struckel
- 57 Gedämpfte Germteigknödel
- 59 Teigflecken
- 60 Kletzennudeln mit Bröseln und Grammeln
- 61 Eine kulinarische Spezialität der Region Koroška:
Leindotteröl
- 63 Heiden-Bandnuedeln
- 65 Kleine Germteigkrapfen in einer Soße aus Schnaps, Wasser und Honig
- 66 Teigroulade mit Hirnfüllung, auch *pofezi* genannt
- 67 Struckel mit Ei-Schnittlauch-Füllung

FLEISCH

- 69 Eine kulinarische Spezialität der Region Koroška:
Die populären Kärntner Grammeln
- 71 Innereienbraten in der Backform mit Brot und Heidenbrein
- 73 Hauskaninchen mit Kräutern und Gemüse im Rohr nach Viher-Art
- 75 Gekochtes Selchfleisch
- 77 Gespickter Kalbsbraten, mehrere Tage in Essig eingelegt
- 78 Maischerln aus Fleisch, Innereien, Brot und Heidenbrein, im Schweinenetz gebraten
- 79 Im Rohr gegarte gespickte Kalbszunge mit Pilzen
- 80 Kalbsherz in Soße, mit Dörrobst gefüllt und mit Speck gespickt
- 81 Gefüllter Rindslungenbraten
- 82 Kalbfleisch im Speckmantel, in Butter gebraten
- 83 Gebackenes Blut: Ein altes Fleischgericht beim Schlachtfest

SUPPEN UND EINTÖPFE

85 Eine kulinarische Spezialität der Region Koroška:
Die Gundelrebe, ein altes Kraut aus Kärnten

87 Erdäpfelsuppe mit Gundelrebe, gebratenen Schweinsschwarten und Kärntner Brot

91 Suppe von gekochtem Selchfleisch

93 Großmutters Topf: Ein dicker Eintopf mit verschiedenen Fleischsorten, Rollgerste, Erdäpfeln und Pilzen

94 Saure Suppe aus Schweinsfüßen, Kutteln, Gemüse und Apfelessig

95 Frühlingserbsensuppe

96 Gelbe Suppe mit gedämpfter Lebereinlage

97 Pilzsuppentopf mit Gundelrebe

SOSSEN, GEMÜSE UND SALATE

99 Eine kulinarische Spezialität der Region Koroška:
Aromatischer Holzapfelessig

101 Gelbe-Rüben-Soße

103 Warme Semmelkrensoße

105 Erdäpfelsoße

106 Erdäpfellaibchen mit Schnittlauch

107 Erdäpfelkoch

109 Gebratene Zwiebeln mit Eiern

111 Strankerln, mit Grammeln abgemacht

113 Salat vom Schwarzen Rettich

115 Warmer Endiviensalat mit Grammeln und Erdäpfeln

117 Kärntner Topfen mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl

118 Gedünstetes Kraut

119 Geröstete Gurken auf Kärntner Art

121 Wintersalat mit Trieben der Weißen Rübe

123 Doroteja Omahen: Darf ich mich vorstellen?

124 Dr. Janez Bogataj: Die Kärntner als Vorbild

126 Dr. Peter Kamien: Nachwort des Übersetzers

127 Glossar österreichischer Küchenbegriffe