

# 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 Bockshörndel-Walnuss-Reindling
- 31 Reindling mit Kletzenfüllung
- 32 Chaudieu, 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-Bandnudeln
- 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 Großmutter's 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