

DER GESCHMACK VON

Heimat

KOCHEN AUF EINEM HOLZHERD



PERTINGER
DER KÜCHENHERD.



DER GESCHMACK VON

Heimat

KOCHEN AUF EINEM HOLZHERD

ZURÜCK ZUR NATÜRLICHKEIT

Seit zwei Millionen Jahren nutzen die Menschen die Kraft des Feuers. Sie saßen an der Feuerstelle zusammen, bereiteten ihr Essen zu und erzählten sich Geschichten. Vom Freien wurde das Feuer zum Kochen und Wärmen ins Haus geholt. Zunächst als offene Feuerstelle im Raum, heute als modernen Küchenherd mit ausgereifter Technik und im zeitgemäßen Design. Kochen auf einem Holzherd stellt das natürliche Zubereiten und Genießen wieder in den Mittelpunkt. Unverfälscht, naturnah und echt. So wie die Rezepte, die uns die Bäuerinnen von „Ollerhond Selbergmochts“ aus dem Sarntal in Südtirol verraten haben.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!





KOCHEN MIT MEHRWERT. HOLZHERDE VON PERTINGER SCHENKEN EIN UNVERGLEICHLICHES KOCHERLEBNIS



Langsam den Küchenherd einheizen, Holzsplit für Holzsplit. Die frischen Zutaten vorbereiten, ihren Duft riechen. Die ganze Familie trifft sich rund um den Herd. Zusammensitzen, sich Zeit nehmen und miteinander reden. Den Braten über Stunden lang schmoren lassen, ohne an die Energiekosten zu denken. Dem Spiel des Feuers zusehen. Die wohlige Wärme, die sofort den Raum erfüllt. Immer mal wieder verkosten und nachwürzen. Slow Food statt Fast Food. Ein Küchenherd von Pertinger verbindet das traditionelle Ritual des Kochens mit modernster Technik, Umweltbewusstsein und hoher Benutzerfreundlichkeit.

HEISSE TIPPS ZUM KOCHEN UND BACKEN MIT EINEM HOLZHERD

Verwenden Sie hochwertiges und hitzefestes Kochgeschirr, vorzugsweise aus Edelstahl, Emaille oder Gusseisen.

Heizen Sie den Herd rechtzeitig ein, damit das Essen pünktlich auf dem Tisch steht. Ein Holzherd ist in der Regel innerhalb 20 Minuten einsatzbereit.

Beginnen Sie mit einer geringen Menge Holz und legen Sie dann nur so viel nach, bis die gewünschte Temperatur auf der Kochfläche und im Backrohr erreicht ist. Diese Temperaturen können Sie auch mit dem Primär- und Sekundärluftregler regulieren. Es gilt das Prinzip: Je mehr Luftzufuhr, desto höher die Temperaturen.

Ein Holzherd ist äußerst energieeffizient: Nach dem Einheizen muss er nur mehr mit zwei bis drei Holzscheit pro Stunde befeuert werden.

Nutzen Sie die verschiedenen Temperaturzonen auf der Kochplatte. Direkt über der Feuerstelle ist es am heißesten, hier lässt es sich ideal braten und schmoren. Zum Rand hin nimmt die Temperatur ab. Perfekt, um die Gerichte weiter zu garen oder warmzuhalten.

Kochen und backen, mit einem Holzherd ist beides möglich. Und das auch noch gleichzeitig! Auf einem modernen Küchenherd mit Backrohr lassen sich die unterschiedlichsten Zubereitungsmethoden durchführen, vom Schmoren bis zum Grillen.

Ob Stahl- oder Ceranfeld: Nach jedem Kochen und Backen sollten Sie das Kochfeld und das Backrohr des Küchenherds gründlich reinigen. Dafür müssen Sie nicht zu aggressiven Chemiekeulen greifen. Es stehen auch effektive biologische Reinigungs- und Pflegemittel, wie zum Beispiel unser P-BIOCLEANER, zur Verfügung.









AUS FAMILIENTRADITION

Bereits im Jahr 1937 baute Franz Pertinger in Mühlbach (Südtirol) seinen ersten Küchenherd. Othmar Pertinger und sein Sohn Michael entwickelten das Unternehmen kontinuierlich weiter. Aus dem einfachen Herd entstanden innovative Herde für alle Anforderungen. Ihren Werten ist die Familie Pertinger stets treu geblieben: hohe Qualität, die Zufriedenheit der Kunden und die gesamte Herstellung in Südtirol.

AUS ÜBERZEUGUNG

Erich Winkler ist seit 40 Jahren bei Pertinger tätig und der Vertriebsleiter für Deutschland und der Schweiz. Er liebt es, mit seiner Familie zusammensitzen und gemeinsam am Holzherd zu kochen oder Pizza zu backen. Vom Holzholen im Wald bis zum Servieren: Erich führt jeden Schritt des Kochprozesses selbst durch. Er ist davon überzeugt, dass die Gerichte anders schmecken, wenn sie auf einem Holzherd zubereitet werden. „Die natürliche und starke Hitze eines Holzherdes kriege ich mit elektrischen Geräten einfach nicht hin“. Und natürlich ist er von der Qualität der Pertinger Holzherde begeistert, „denn ansonsten könnte ich sie auch nicht verkaufen.“







**DIE BEWAHRERINNEN
DER SÜDTIROLER
KOCHKULTUR**



ROSA

Mit Geduld schneidet Rosa Messner Steiner die Frittaten in feine Streifen, dann geht's an den Schmarrn, „denn der schmeckt immer und ich mache ihn gern“. Frische Eier und Gemüse vom Garten, am liebsten verwendet Rosa Zutaten vom eigenen Bauernhof: „Hauptsache frisch!“. Zuhause kocht sie gern auf ihrem Holzherd, „weil die Gerichte einen besseren Geschmack haben und der Herd eine wohlige Wärme ausstrahlt. Außerdem kann ich die Speisen auf dem Herd gut warmhalten“.



RITA

Am liebsten greift Rita Pechlaner Kienzl zum Fleisch vom eigenen Bauernhof, um daraus Braten, Schöpsernes oder Geselchtes zuzubereiten. Aber auch das traditionelle Mus, das nur mehr selten auf den Speiseplänen steht, gelingt ihr perfekt. Das Kochen wurde zu Ritas Leidenschaft, „vor allem esse ich gerne gut. Da lerne ich auch viel fürs eigene Kochen und die Neugierde wird geweckt.“ In ihrer Küche steht ein Holzherd, „den ich vor allem in Winter gerne nutze.“

INGRID

Eigentlich wollte Ingrid Stofner Steiner nie Bäuerin werden. Doch es kam anders. Zunächst arbeitete Ingrid als Sekretärin, heute bekocht sie im Sommer ihre Gäste im Almschank der Familie. „Mir ist es wichtig, nur saisonale Zutaten aus der Region zu verwenden. Alles hat seine Zeit, es muss nicht immer alles verfügbar sein. Dies steigert auch die Wertschätzung für die Lebensmittel.“ In ihrer Almschenke kocht Ingrid auf einem Holzherd: „Besonders das Brot, das ich im Holzherd backe, erhält einen unvergleichlichen Geschmack.“



VIKTORIA

Viktoria Fischnaller Messner sprüht vor Energie. Sie bereitet gerne traditionelle Gerichte zu, probiert aber auch Neues aus. Nur nie nach Rezept, sondern immer nach Gefühl. „Beim Kochen sollte man Mut zum Ausprobieren haben und sich getrauen, Dinge anders zu machen.“ Viktoria liebt die einfache Küche mit wenigen, aber hochwertigen Zutaten: „Wenn ich gute Produkte als Basis verwende, brauche ich für den Geschmack nichts anderes“. Das Kochen hat sie auf einem Holzherd gelernt, heute schätzt sie die große Kochfläche und unterschiedlichen Wärmezonen ihres Küchenherdes.



HEIDI

Heidi Tauferer Aster mag den Umgang mit Menschen, beim Kochen wie als Gastgeberin für ihre Gäste beim Urlaub auf dem familieneigenen Bauernhof. Beim Kochen, Dekorieren und im Service bringt Heidi zudem ihre kreative Ader mit ein: „Es braucht die Courage, auch mal was auszuprobieren und zu improvisieren. Da wir weiter weg von einem Geschäft wohnen, bestimmen oft die verfügbaren Zutaten zuhause, was schlussendlich auf den Tisch kommt.“

MOIDILE

Knödel in allen Variationen, Sarner Striezl, Kiachln oder Krapfen. Maria Stauder Premstaller kocht sich gerne durch die bodenständige Hausmannkost. „Ich bin auf einem Hof aufgewachsen und hab schon als Kind gekocht“. Zeit und Geduld sollte man fürs Kochen aufbringen, findet sie. Maria kocht immer auf ihrem Holzherd, sie kennt ihn in- und auswendig. „und wenn man den Herd so richtig in Griff hat, gelingt alles perfekt.“







OLLERHOND SELBERGMOCHTS

Gemüse wird kleingeschnitten, Teig geknetet, Knödel gerollt, Fleisch angebraten und Strudel gebacken. Wenn die Sarner Bäuerinnen ihre Gäste bekochen, ist das ein ganz besonderes Genusserlebnis. Mit Zutaten vom eigenen Hof oder aus der Nachbarschaft bereiten sie typische Gerichte aus dem Sarntal und Südtirol zu. Im Jahr 2005 haben die Sarnerinnen den bäuerlichen Cateringservice „Ollerhond Selbergmochts“ gegründet. Aus Wertschätzung für ihre Tradition und aus Liebe für die Produkte und Spezialitäten ihrer Heimat.

GUTEN APPETIT!



**Fleischsuppe
mit Frittaten**
18 | 19



Gerstsuppe
20 | 21



Pasta e Fagioli
22 | 23



Specknocken
24 | 25



**Grießnocken
mit Tomatensoße**
26 | 27



**Pizza mit Spinat,
Gorgonzola und Speck**
28 | 29



Kitzbraten
30 | 31



**Schweinsschopfbraten
mit Serviettenknödel**
32 | 33



Rippelen
34 | 35



Bauernbrot
36 | 37



Ofenkrapfen
38 | 39



Tirgis Mues
Maismehlmus
40 | 41



Schmarren
42 | 43



Kniekiachl
44 | 45



Mohnstrudel
46 | 47



Apfelstrudel
48 | 49



Hefezopf
50 | 51

Fleischsuppe

mit Frittaten

Für 2 Liter

Zutaten Fleischsuppe

500 g	Suppenfleisch
½	Zwiebel
1	Karotte
50 g	Sellerie
30 g	Lauch
1	Stängel Maggikraut
	Salz
2 l	Wasser

Für 4 Personen

Zutaten Frittaten

60 g	Weizenmehl
100 ml	Milch
1	Ei
	Salz
2 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
	Sonnenblumenöl oder Butter

Zum Servieren

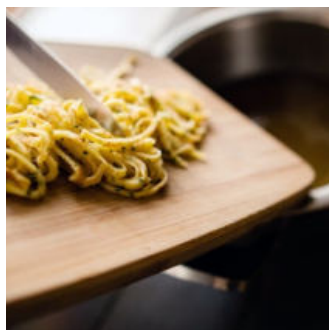
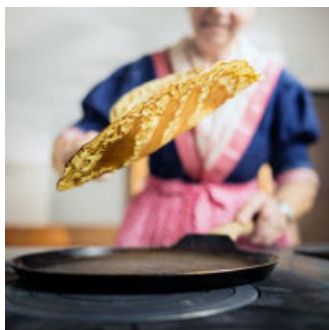
Schnittlauch, fein
geschnitten

Zubereitung Fleischsuppe

Das Suppenfleisch in etwas Wasser kurz aufkochen und abseihen. 2 Liter frisches Wasser mit dem Fleisch in einen Topf geben. Die halbe Zwiebel samt Schale in einer Pfanne kurz anbräunen. Die Karotte waschen und in mittelgroße Stücke schneiden. Alle Zutaten zum Fleisch geben und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Die Suppe abseihen, evtl. noch nachwürzen und mit den Frittaten und dem Schnittlauch servieren.

Zubereitung Frittaten

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Eine Stilpfanne mit Öl oder Butter erhitzen und eine dünne Schicht Teig hineingießen. Auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. So weitermachen, bis der Teig aufgebraucht ist. Anschließend die Omeletts aufrollen und in dünne Streifen schneiden.





Gerstsuppe

Für 4 Personen

Zutaten

200 g Selchfleisch
100 g Gerste
½ Zwiebel
50 g Lauch
1 Karotte
2 Kartoffel
Salz
Pfeffer
2 l Wasser
Sonnenblumenöl

Zum Servieren

2 EL Schnittlauch, fein
geschnitten

Zubereitung

Das Fleisch in einem Topf auf allen Seiten mit etwas Öl anbraten und herausnehmen. Die Zwiebel und den Lauch fein schneiden und in wenig Öl goldbraun anrösten. Die Gerste dazugeben, mit 2 Liter Wasser auffüllen und aufkochen lassen. Dann das Fleisch beifügen und ca. 2 Stunden kochen lassen. Die Karotte und die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und 20 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben. Die Suppe abschmecken, das Fleisch herausnehmen, in kleine Stücke schneiden und wieder in die Suppe geben. Mit dem Schnittlauch servieren.





Pasta e Fagioli

Für 4 Personen

Zutaten

300 g getrocknete
Borlotti-Bohnen
500 ml Wasser
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer
Majoran getrocknet
2 l Gemüsebrühe
oder Wasser
50 g kleine Nudeln
4 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Bohnen in 500 ml Wasser für 2 Stunden einweichen, das Wasser wegschütten. Die Zwiebel und den Knoblauch kleinhacken und mit den Bohnen, dem Tomatenmark, Salz und Pfeffer in Wasser oder Gemüsebrühe für 60-70 Minuten weichkochen. 2 EL Bohnen entnehmen, den Rest mit einem Mixstab pürieren. Die Nudeln im Wasser garkochen und abseihen. Die Nudeln und die entnommenen Bohnen zur pürierten Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen und mit etwas Olivenöl verfeinern.





Specknocken

Für 4 Personen

Zutaten

300 g Weizenmehl
3 Eier
100 g Speck
50 g Knödelwurst
(Südtiroler Brühwurst)
50 ml Milch
25 g Salz
20 g Schnittlauch,
fein geschnitten
20 g Sonnenblumenöl

Zum Servieren

gemischter Blattsalat

Zubereitung

Den Speck und die Knödelwurst in kleine Würfel schneiden. Das Mehl mit den Eiern leicht verrühren. Alle anderen Zutaten dazugeben und kurz verrühren, bis das Mehl nicht mehr sichtbar ist. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und etwas salzen. Mit einem Esslöffel (vorher ins heiße Wasser tauchen) vom Teig Nocken abstechen und ins Wasser gleiten lassen. Für 5 Minuten kochen, herausnehmen und mit dem Salat servieren.





Grießnocken

mit Tomatensoße

Für 4 Personen

Zutaten Grießnocken

800 ml Milch
200 g Weizengrieß mittelfein
1 Ei
100 g Butter
30 g Parmesankäse
1 Prise Salz

Zutaten Tomatensoße

80 g Zwiebel
500 g Tomaten
3 EL Olivenöl
Petersilie
Salz
Pfeffer
Basilikum

Zubereitung Grießnocken

Die Milch salzen und zum Kochen bringen. Den Weizengrieß langsam einrieseln lassen und mit dem Schneebesen unterrühren. Den Topf zum Herdrand schieben und den Grieß 15 Minuten ausquellen lassen. Vom Herd nehmen, kurz auskühlen lassen und dann das Ei unterrühren. Die Masse auf einer glatten Arbeitsfläche 1,5 cm dick ausstreichen und auskühlen lassen. Die Nocken mit einer runden Form (6-8 cm Durchmesser) ausstechen und in eine feuerfeste, gebutterte Form schichten. Butterflocken und Parmesan darüberstreuen und im Backrohr überbacken.

Backtemperatur: 150°-170° C

Backzeit: 30 Minuten

Zubereitung Tomatensoße

Die Zwiebel klein schneiden und in Öl andünsten. Die Tomaten in Würfel schneiden und mit der gehackten Petersilie zu den Zwiebeln geben. 20 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.





Pizza

mit Spinat, Gorgonzola und Speck

Für 4 Stück

Zutaten Teig

400 g Weizenmehl
25 g Hefe
50 ml Olivenöl
14 g Salz
5 g Zucker
200 ml lauwarmes Wasser

Zutaten Belag

400 g Tomatensoße
(mit Salz, Pfeffer,
Basilikum würzen)
400 g Mozzarella
200 g Gorgonzola
16 Scheiben Speck
100 g gekochter Spinat

Zubereitung

Alle Teigzutaten rasch verkneten und darauf achten, dass der Teig nicht zu feucht ist. Den Teig mindestens 20 Minuten mit der Hand kneten. Anschließend in eine Schüssel geben, mit Öl bestreichen, einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort für mindestens 4 Stunden (oder den ganzen Tag) gehen lassen. Dann den Teig wieder durchkneten, zu kleinen Kugeln formen und diese wiederum gehen lassen. Die Teigkugeln mit der Hand ausziehen, mit Tomatensoße bestreichen und mit den Zutaten belegen. Die Pizza auf den Pizzabackstein geben und im Backrohr backen.

Backtemperatur: 300° C

Backzeit: ca. 5 Minuten





Kitzbraten

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg	junges Kitzfleisch
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Karotte
1	Stangensellerie
	Paprika
	Salz
	Pfeffer
	Rosmarin
	Majoran
500 ml	Rotwein
500 ml	Wasser
2	Kartoffeln
	Sonnenblumenöl
1 EL	Weizenstärke

Zubereitung

Das Fleisch gut von den fetten Teilen entfernen, in grobe Stücke schneiden, mit den Gewürzen und dem Gemüse marinieren und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten sehr gut anbraten. Mit Rotwein langsam löschen und warten, bis die Flüssigkeit eingetrocknet ist. Mit Wasser aufgießen und zugedeckt ca. 1 Stunde lang schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen, das Gemüse und die Gewürze abseihen. Mit etwas Wasser aufgießen und mit der Weizenstärke binden. Das Fleisch wieder zur Soße geben und bei Bedarf nachwürzen. Die geschälten und in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln die letzten 10 Minuten in der Soße mitköcheln lassen. Als Beilage kann auch Polenta (Maisgrieß) serviert werden.





Schweinsschopfbraten

mit Serviettenknödel

Für 4 Personen

Zutaten Braten

700 g	Schweinsschopf
1	Stangensellerie
1	Karotte
1	Zwiebel mit sauberer Schale
2	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
	Rosmarin
	Kümmel
1 l	Fleischbrühe oder Wasser
	Salz
	Pfeffer
33 cl	Bier

Zutaten Knödel

500 g	Knödelbrot
2	Eier
1	Zwiebel
1	Bund Petersilie
½	Bund Schnittlauch
300 ml	Milch
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung Braten

Den Braten mit einem Binfaden zusammenbinden, mit Olivenöl bepinseln und mit Kümmel einreiben. Sonnenblumenöl in eine feuerfeste Form geben, den Braten dazugeben und mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Gemüse in einer Bratpfanne mit den Gewürzen anbraten und anschließend zum Braten hinzufügen. Den Boden der feuerfesten Form mit Wasser bedecken, mit der Hälfte der Fleischbrühe aufgießen und den Braten im Ofen garen (Kerntemperatur: 80° C). Sobald die Suppe fast eingekocht ist, mit der Hälfte des Bieres löschen. Das Aufgießen mit der Suppe wiederholen.

Gartemperatur: 180° C

Garzeit: ca. 60-70 Minuten

Zubereitung Knödel

Die Zwiebel kleinschneiden und in etwas Sonnenblumenöl goldbraun anbraten. Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben, die kleingehackte Petersilie und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Eier, Zwiebel, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit der Milch verrühren, bis alle Zutaten gut durchgemischt sind. Den Teig auf zwei größere Klarsichtfolien verteilen und zu einer länglichen Rolle ausrollen. Mit der Klarsichtfolie umwickeln und die Enden mit Gummiband fixieren. Die zwei Knödelrollen in kochendes Wasser geben und für ca. 20 Minuten leicht köcheln. Danach herausnehmen, die Folie entfernen, den Serviettenknödel in Scheiben schneiden und zum Braten servieren.





Rippelen

Für 4 Personen

Zutaten

1,20 kg Rippen
1 kg Kartoffeln
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stange Sellerie
1 Karotte
Rosmarin
Salz
Pfeffer
Paprika
Sonnenblumenöl
150 ml Rotwein
500 ml Fleischbrühe
1 EL Weizenmehl
3 EL Wasser

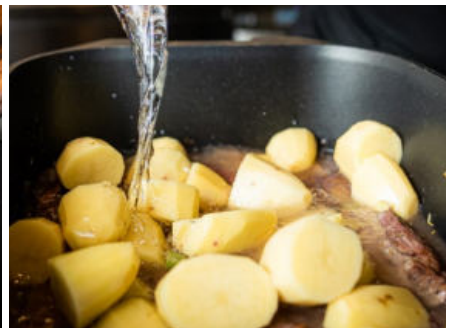
Zubereitung

Die Rippen würzen, das Öl in einem Bratentopf erhitzen und die Rippen auf allen Seiten gut anbraten. Dann die fein geschnittene Zwiebelhälfte dazugeben und goldbraun anbraten. Mit dem Rotwein löschen und einkochen lassen. Die geschälten Kartoffeln in mittlere Stücke schneiden und mit dem kleingeschnittenen Sellerie und der zerhackten Knoblauchzehe zum Fleisch geben. Mit der Fleischbrühe aufgießen und einmal aufkochen lassen.

Dann im Backrohr garen. Danach das kalte Wasser mit dem Mehl verrühren und damit den Bratensatz unter ständigem Rühren aufgießen, bis eine feine Soße entsteht. Zum Schluss nochmals für 10 Minuten auf der Herdplatte aufkochen.

Gartemperatur: 200° C

Garzeit: ca. 90 Minuten





Bauernbrot

Für 15-20 Brote

Zutaten

400 g	Roggenmehl
100 g	Weizenmehl
500 g	Weizenvollkornmehl
1 EL	Salz
1 EL	Anis
1 EL	Kümmel
1 EL	Brotkleie
25 g	Hefe
1 l	Wasser

Zubereitung

Das Mehl vermischen und die Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen, die aufgelöste Hefe in diese Mulde geben und ca. 10 Minuten gehen lassen. Am Rande der Schüssel die Gewürze und das Salz einstreuen, anschließend das Wasser dazugeben und mit dem Knethaken eines Rührgerätes sehr gut kneten, bis der Teig Blasen schlägt. Dann den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen. Mit der Teigkarte gleichmäßige runde Brote abstechen, in Weizenmehl wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen, dann im vorgeheizten Backrohr backen.

Backtemperatur: 250° C

Backzeit: ca. 20-30 Minuten





Ofenkrapfen

Für 4 Krapfen

Zutaten

500 g Weizenmehl
3 gekochte Kartoffeln
300 ml Milch
2 EL Sonnenblumenöl
25 g Hefe

Füllung

400 g Kloatzten
(getrocknete Birnen)
100 g Mohn gemahlen
50 g Zucker
2 EL Honig
½ TL Zimt
1 EL Rum

Zubereitung

Die Kartoffeln pressen und mit dem Mehl vermischen. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die Hefe mit Milch und Öl verrühren, in die Mulde geben und den Teig mit dem Knethaken eines Rührgerätes gut durchkneten. Den Teig 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen. Die Kloatzten kochen, passieren und mit dem Mohn vermischen; evtl. können die Krapfen nur mit Mohn gefüllt werden. Anschließend den Teig in kleine Stücke schneiden, ca. einen halben Zentimeter dick ausrollen. Runde Blätter ausrollen und auf einer Seite mit der Kloatztenfülle bestreichen. Dann die Teigblätter zu einem Halbmond schließen und die runde Seite mit einem Krapfenrad abrollen. Die Krapfen zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen, dann im Backrohr backen.

Backtemperatur: 230° C
Backzeit: ca. 10-15 Minuten





Tirgis Mues

Maismehlmus

Für 4 Personen

Zutaten

800 g Milch
60 g Maismehl (Musmehl)
10 g Weizenmehl
Salz
20 g Butter

Zubereitung

Etwas Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen. Die gesalzene Milch dazugeben, bei mäßiger Hitze das vermengte Mehl langsam mit einem Schneebesen unterheben. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Das Mus nur mehr sanft mit dem Rücken eines Löffels umrühren, damit die „Rospen“ (die Kruste am Pfannenboden) nicht beschädigt werden. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren.

Die Butter separat schmelzen und leicht anbräunen. Das Mus vom Herd nehmen, mit der braunen Butter übergießen und warm servieren.

Je nach Geschmack kann das Mus auch mit Zucker oder Mohn bestreut werden.





Schmarren

Für 4 Personen

Zutaten

100 g Weizenmehl
100 ml Milch
1 Prise Zucker
1 TL Salz
2 Eier

Zum Servieren

Staubzucker
Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Eine Stilpfanne mit Sonnenblumenöl oder Butter erhitzen und eine mitteldünne Schicht Teig hineingießen. Auf beiden Seiten goldgelb anbraten, den Teig in kleine Stücke reißen und auf einen Teller geben.

Mit Staubzucker bestreuen und mit Preiselbeermarmelade servieren.





Knickkiachl

Für 4 Personen

Zutaten

350 g Weizenmehl
60 g Zucker
25 g Hefe
50 g Butter
4 g Salz
130 ml Milch
1 Eigelb
1 Ei
1 Briefchen Vanillezucker
1 EL Rum
abgeriebene Schale
von 1 Zitrone
Backfett

Zum Servieren

Staubzucker
Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung machen und die leicht erwärmte Milch in die Mulde geben. Die Hefe einbröseln, etwas Zucker dazugeben, mit etwas Mehl bedecken und bei Zimmertemperatur ca. 15-20 Minuten gehen lassen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und das Salz an den Rand streuen, sodass es nicht in Kontakt mit der Hefe kommt. Alles zu einem Teig schlagen, bis sich Blasen bilden. Den Germteig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat. Danach den Teig gleichmäßig 1 cm dick austreiben. Mit einer runden Form (4-5 cm Durchmesser) die Kiachln ausstechen. Mit einem Tuch bedecken und gehen lassen.

In der Zwischenzeit einen mittelhohen Topf mit Bratfett bedecken (ca. 3 cm) und auf dem Herd erhitzen. Die Kiachln mit beiden Händen ausziehen und in das Fett geben. Eine Seite goldgelb backen, dann wenden und die andere Seite goldgelb backen.

Beim Servieren die Vertiefung mit Preiselbeermarmelade füllen und die Kiachln mit Staubzucker bestreuen.





Mohnstrudel

Für 2 Strudel

Zutaten

500 g Weizenmehl
100 g Zucker
20 g Hefe
100 g Butter zerlassen
2 Eier
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 Briefchen Vanillezucker
abgeriebene Schale
von 1 Zitrone
240 ml lauwarme Milch

Mohnfülle

150 g Mohn gemahlen
100 g Zucker
140 g Wasser
2 Briefchen Vanillezucker

Zum Servieren

zerlassene Butter
Staubzucker

Zubereitung

Die Hefe in lauw warmer Milch auflösen. Weizenmehl, Salz, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung machen, die aufgelöste Hefe hineingeben und mit wenig Mehl verrühren. 15 Minuten gehen lassen. Eier und Eigelb auf den Mehrlrand geben und alles kurz vermischen. Die zerlassene Butter dazugeben und die Masse mit dem Knethaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort 40 Minuten zugedeckt gehen lassen. Für die Fülle den Mohn, Zucker, Vanillezucker und Wasser verrühren und 30 Minuten quellen lassen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz durchkneten. Sollte der Teig zu weich sein, etwas Mehl hinzukneten. In zwei Teile teilen und zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Die Hälfte der Mohnfülle darauf verteilen, zu einer Rolle aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der zweiten Hälfte des Teiges genauso verfahren. Den Strudel noch ca. 20 Minuten gehen lassen und vor dem Backen mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen, damit der Teig nicht reißt. Dann im Backrohr backen. Den noch heißen Strudel mit zerlassener Butter bestreichen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Backtemperatur: 150°-160° C

Backzeit: 60 Minuten





Apfelstrudel

Für 2 Strudel

Zutaten Teig

300 g Weizenmehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 Briefchen Backpulver
2 Eier
60 g Brotbrösel

Zutaten Fülle

8 Äpfel
2 Zitronen
2 EL Sultaninen
1 TL Zimt
4 EL Zucker
Brotbrösel

Zum Servieren

Staubzucker

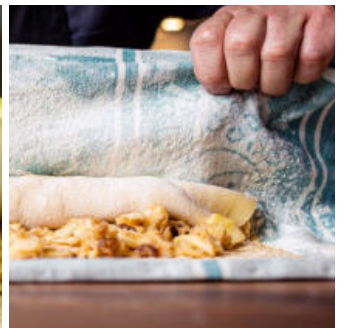
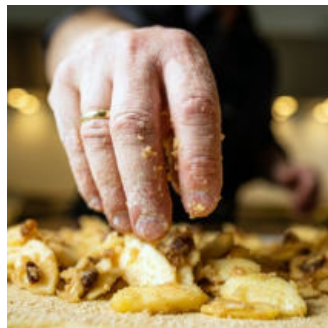
Zubereitung

Die Zutaten für den Teig abbröseln, dann mit den Eiern zu einem glatten Teig verarbeiten. In 2 Teile teilen und auf einem bemehlten Küchentuch ausrollen. Eine Handvoll Brotbrösel auf der gesamten Teigfläche verteilen. Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Zitronen auspressen und den Saft über die Apfelscheiben gießen. Die restlichen Zutaten der Fülle dazugeben und alles gut vermischen.

Die Fülle in 2 Teile teilen und jeweils ganzflächig auf die beiden ausgerollten Teige verteilen, dann zusammenrollen. Die Strudelenden festdrücken und den Strudel mit Ei bestreichen und im Backrohr backen. Den Strudel auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Backtemperatur: 200° C

Backzeit: ca. 45 Minuten





Hefezopf

Für 1 Zopf

Zutaten Teig

200 ml Milch
370 g Weizenmehl
80 g Zucker
1 Briefchen Vanillezucker
1 Würfel frische Hefe (25g)
50 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 Ei (nicht kalt)
Hagelzucker

Zubereitung

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und eine Mulde bilden. Etwas Zucker in die Mulde geben und die Hefe fein hineinbröseln. Die lauwarme Milch darüber gießen, bis die Mulde gefüllt ist. Die Schüssel mit einem sauberen und trockenen Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort für ca. 15 Minuten gehen lassen.

Alle restlichen Zutaten in die Schüssel geben und mit dem Knethaken eines Rührgerätes mindestens 5 Minuten rühren. Der Teig darf nicht kleben, evtl. noch etwas Mehl dazugeben. Anschließend die Schüssel wiederum abdecken und den Teig an einem warmen Ort für 60 Minuten gehen lassen. Dann den Teig in drei gleiche Teile teilen. Die drei Teile zu je ca. 35-40 cm lange Stränge ausrollen. Die drei Stränge zu einem Zopf flechten, die Enden miteinander verdrehen und umstülpen.

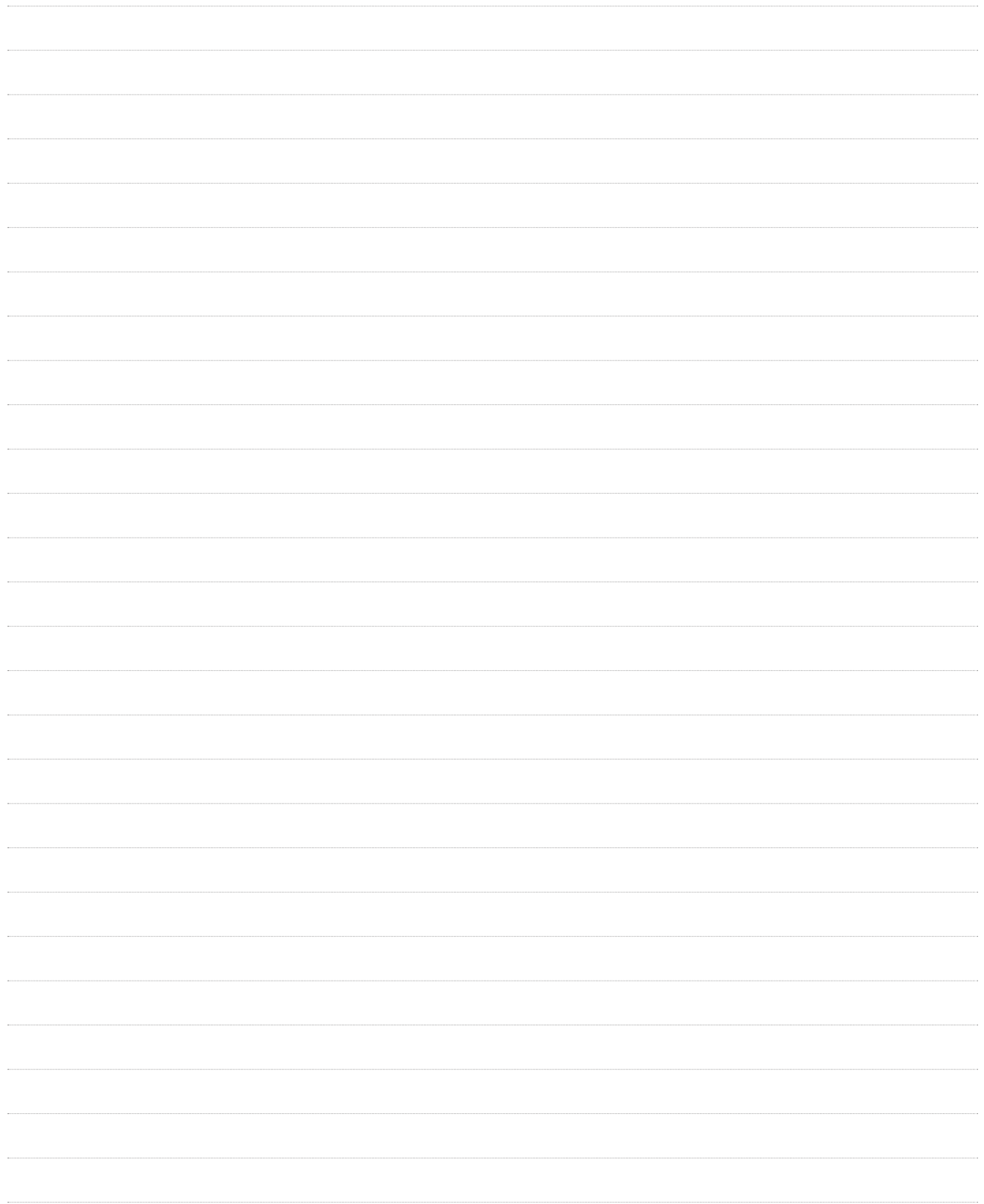
Den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit dem Tuch nochmals abdecken und für weitere 40 Minuten gehen lassen. Nach dieser Ruhezeit den Zopf mit Milch bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backrohr backen. Nach Geschmack können im Zopfteig auch Rosinen oder Nüsse eingearbeitet werden.

Backtemperatur: 180° C

Backzeit: 18 Minuten









MIT LIEBE ZUM DETAIL

Jeder Handgriff der Sarner Bäuerinnen sitzt. Nebenbei wird gelacht und Tipps ausgetauscht. Der Showroom im Unternehmen Pertinger in Vahrn verwandelt sich zum Koch- und Backerlebnisraum. Fotograf Daniel hält alle Momente mit der Kamera fest, mal stehend und mal auf den Knien. Doris schnappt sich jeden Einzelnen fürs Interview. Im Hintergrund klappernde Töpfe. Sabine und Erich kümmern sich darum, dass alles rund läuft. Verschiedenste Düfte kitzeln die Nase und den Gaumen; die Vorfreude steigt. Renzo setzt gedanklich bereits das Layout für diese Broschüre zusammen. Othmar und Michael schauen vorbei, blicken den Bäuerinnen über die Schulter. Und alle können es kaum erwarten, die frisch zubereiteten Gerichte zu genießen.









Impressum

März 2023

Herausgeber:

Pertinger GmbH

Konzept und Organisation:

Sabine Stampfl, Erich Winkler

Fotos:

Daniel Socin, danielsocin.com

Texte:

Doris Brunner, textsalon.it

Grafikdesign:

Renzo Fraccaro, renzo.fraccaro@7672graficare.com



PERTINGER

DER KÜCHENHERD.

PERTINGER GmbH

Plattnerstraße 2 | 39040 Vahrn
BZ | Südtirol | ITALY

T +39 0472 849525 | **F** +39 0472 849680

E info@pertinger.com | **W** pertinger.com

Ein Unternehmen aus

SÜDTIROL



WEsince**1937**

pertinger.com