



# Schwarzpörlentene Kasnocken auf Speckkrautsalat mit Lauchschmalz

## Kasnocken mit Südtiroler Bergkäse

**Zutaten für**  
8 Personen

### **Kasnocken**

200 g Südtiroler Bergkäse  
200 g altbackenes Südtiroler Weißbrot (Knödelbrotwürfel)  
120 g Südtiroler Weisskraut (Kobis), gehobelt  
600 g grobes Schwarzpörlentamehl (Buchweizenmehl)  
100 g Lauch, fein geschnitten  
60 g Schnittlauch, fein geschnitten  
2 Prise Salz  
600 ml Wasser

### **Speckkrautsalat**

8 Scheiben Bauchspeck, in dünne Streifen geschnitten  
400 g Südtiroler Weißkraut (Kobis), gehobelt  
2 Prise Salz  
Pfeffer aus der Mühle, Weinessig, Öl, Kümmel

### **Lauchschmalz**

100 g Lauch  
etwas Butter

### **Weiteres**

200 g Südtiroler Bergkäse gehobelt  
Schnittlauch, fein gehackt

## **Zubereitung**

Für die Kasnocken Weißbrotwürfel, Buchweizenmehl, Lauch, Weißkraut, Schnittlauch und Salz in eine Schüssel geben und mit Wasser zu einem festen Teig vermengen. Bergkäse in Würfel schneiden (ungefähr 2 cm). Beim Formen der Kasnocken einen Käsewürfel in die Mitte des Teigs geben. Kasnocken in kochendem Salzwasser ungefähr 20 Minuten kochen lassen.

Für den Speckkrautsalat Speck in der Pfanne mit etwas Butter anbraten, mit Weinessig ablöschen und heiß über das Weißkraut geben, gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Lauch in dünne Scheiben schneiden und in Butter dünsten. Kasnocken auf Speckkrautsalat anrichten, mit Lauchschmalz, gehobeltem Bergkäse und Schnittlauch garnieren



# Spanferkelkotelett mit Senfkörner-Appelsaft-Sauce

[Südtiroler Apfelsaft ist vielseitig einsetzbar](#)

**Zutaten für**  
8 Personen

## **Senfkörner-Appelsaft-Sauce**

4 Schalotten, fein gehackt  
100 g Senfkörner  
60 g Butter  
4 dl Apfelsaft  
2 dl ml Weißwein  
3 dl braune Grundsauce (Fleischfond)  
2 EL Himbeeressig

## **Fleisch**

1.5 kg Spanferkelkoteletts  
Salz und Pfeffer  
Rosmarin  
Öl

## **Südtiroler Sauerkraut**

1 kg Südtiroler Weisskraut, dünn gehobelt  
6 Wacholderbeeren  
10 Pfefferkörner  
2 Tl Kümmel  
200 g Zwiebeln, fein gehackt  
4 Knoblauchzehen, fein gehackt  
100 g Butter  
2 Ei Mehl  
Salz

Röstkartoffeln  
1 kg Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
Salz

## **Zubereitung**

Schalotten und Senfkörner in Butter glasig dünsten, Apfelsaft, Weißwein, braune Grundsauce und Himbeeressig zufügen und so lange ein reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Spanferkelkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter scharf anbraten. Rosmarin dazugeben und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ungefähr 10 Minuten garen.

Sauerkraut waschen und in Pfanne geben. Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Kümmel dazugeben, salzen und zirka 1 Stunde kochen lassen. Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten, mit Mehl bestäuben und farblos anschwitzen. Die helle Mehlschwitze unter das Kraut rühren.

Kartoffeln in Würfel schneiden, kurz im Salzwasser garen, abschütten. Zwiebeln in Butter andünsten, Kartoffeln dazugeben und goldgelb braten.

Sauerkraut und Röstkartoffeln auf Teller verteilen, Fleisch auf Sauerkraut anrichten und mit Senfkörner-Apfelsaft-Sauce beträufeln. Mit Rosmarin garnieren.



# Lauwarmer Apfelstrudel aus Ziehteig mit Buttermilch-Walnuss-Eis

[Kaffeetrinken im Sommer und dazu einen selbst gemachten Apfelstrudel](#)

## Zutaten für

2 Apfelstrudel

## Ziehteig

300 g Mehl  
120 ml lauwarmes Wasser  
1 Ei  
2 TL Öl  
2 Prise Salz  
1 TL Weißweinessig  
zerlassene Butter

## Füllung

10 mittelgroße Äpfel  
1 Zitrone, Saft  
2 EL Strohrum  
2 Msp. Zitronenschale, abgerieben  
100 g Semmelbrösel, in etwas Butter geröstet  
40 g Sultaninen  
20 g Pinienkerne  
etwas Zimt  
120 g Zucker

## **Buttermilch-Walnuss Eis**

7 dl Buttermilch  
7 dl Sahne  
4 Ei Waldhonig  
1 unbehandelte Zitrone, Schale abgerieben  
1 unbehandelte Orange, Schale abgerieben  
200 g Walnüsse, gehackt  
80 g Rohrzucker

### **Weiteres**

Staubzucker  
Minze

### **Zubereitung**

Für den Ziehteig Mehl, Wasser, Ei, Öl, Salz und Weißweinessig in einer Schüssel vermischen, dann auf einer Arbeitplatte zu einem glatten Teig verkneten. Den Ziehteig mit etwas Öl bestreichen und zugedeckt 20–30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Auf einem bemehlten Tuch (Küchentuch) dünn austreiben und mit dem Handrücken hauchdünn ausziehen (geht auch mit Wallholz).

Für die Füllung Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden. Mit Zitronensaft, Strohrum und Zitronenschale marinieren. Ein Drittel des Teigs mit Semmelbröseln bestreuen. Mit Äpfeln belegen und Sultaninen, Pinienkerne, Zimt und Zucker darüber streuen. Den restlichen Teig mit zerlassener Butter bestreichen, dann den Teig mit der Füllung zusammenrollen und auf ein eingefettetes Backblech legen. Strudel ebenfalls mit zerlassener Butter bestreichen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 40 Minuten hellbraun backen.

Für das Buttermilch-Walnuss-Eis Buttermilch, Sahne, Honig, Zitronen- und Orangenschale vermischen und gut durchkühlen lassen. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Walnüsse mit Zucker karamellisieren und auskühlen lassen. Mit dem Eis verrühren. Apfelstrudel portionieren, auf Teller setzen und mit Staubzucker bestreuen. Mit Minze garnieren und zusammen mit dem Eis servieren.