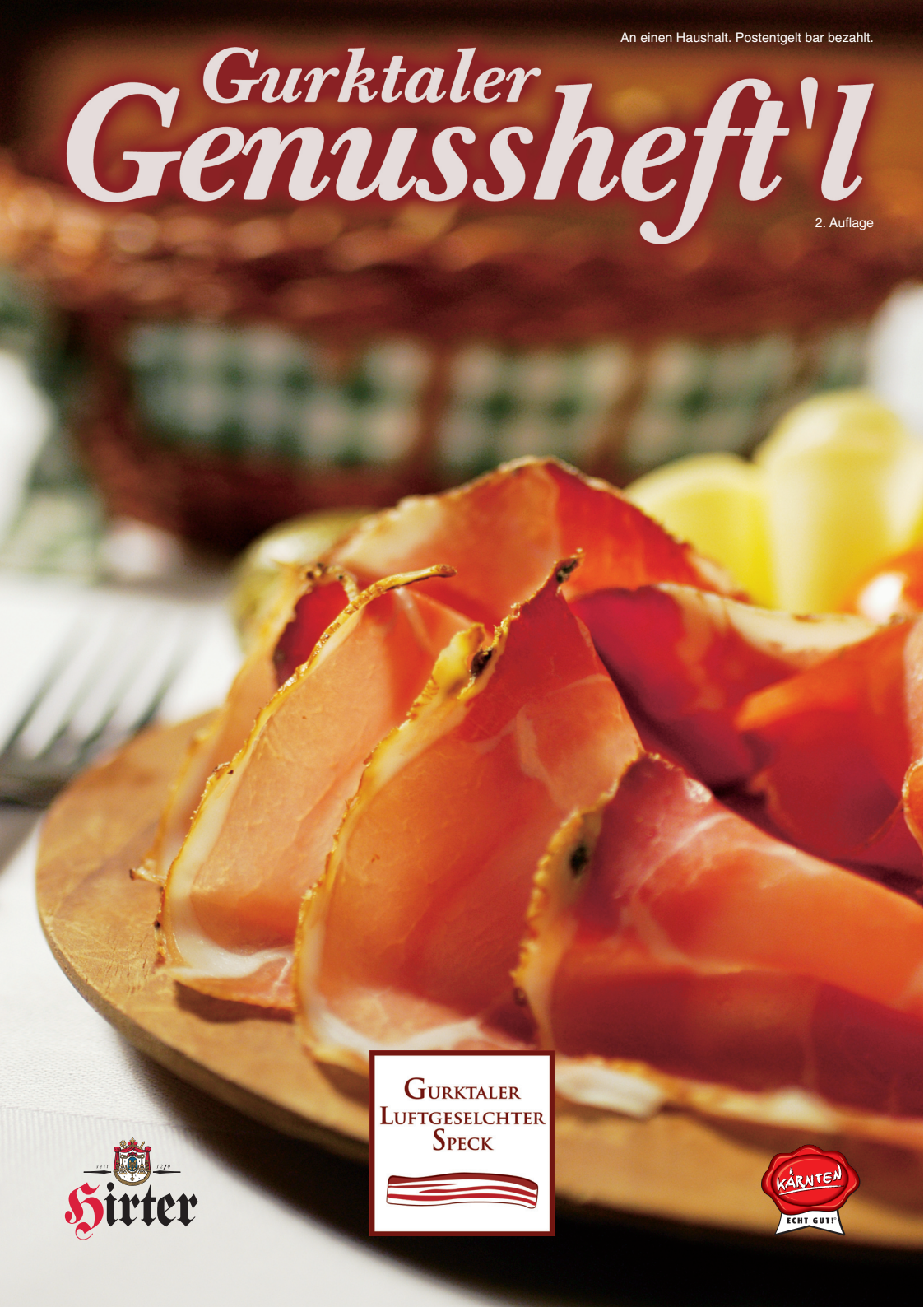
An einen Haushalt. Postentgelt bar bezahlt.

Gurktaler Genussheft'l

2. Auflage



Unter dem Motto „besonders anders“ entsteht hier eine kulinarische Rarität, die österreichweit Ihres gleichen sucht. Die „Besonderheit“ unseres Specks liegt in der Herstellung. Nach Einwirken sämtlicher Salze und Gewürze, erfolgt die weitere Reifung ausschließlich an der reinen „Gurktaler Luft“, eben „Luftgeselcht“.

Unser Speck wird nicht durch Räucherung verfälscht, es entsteht nach langer Reifezeit das unvergleichliche „Aroma des Gurktals“. Nach althergebrachten Rezepten und Traditionen produzieren die Bauern und das Handwerk den Gurktaler Luftgeselchten Speck, traditionell mit „etwas mehr“ Fett, aber auch mit sehr viel Fleischanteil.

TIPPS - „RUND UM DEN SPECK“

- Hauchdünn oder zünftig mit der Hand geschnitten – hier unterscheiden sich die Geschmäcker.

- Hauchdünn für Genießer: auf der Zunge zergehen lassen, weniger Gewürzanteile, daher milder im Geschmack.

- Zünftig – urtypische Kärntner Jause: In einer Hand den „Feidl“ in der anderen Speck, Brot und Käse. Wichtig: gegen die Fasern schneiden, sonst wirkt der Speck zäh.

- Lagertipps: In einem kühlen dunklen Raum mit möglichst wenig Feuchtigkeit. Am besten in ein Tuch einschlagen oder offen liegen lassen. Nicht im Kühlschrank lagern, außer vakuumverpackt.

- Beim Verzehr sollte darauf geachtet werden, dass der Speck wieder Raumtemperatur hat. Wenn er verpackt war, sollte er ein paar Stunden vorher ausgepackt werden und Zeit zum „Atmen“ haben.

- Beim Kochen mit Speck darauf achten, dass der Speck nicht zu fest ist, sonst könnte er hart und salzig wirken.

INHALT

Gurktaler Specknudel 4

Gurktaler Brotsalat 6

Speckcarpaccio 7

Gurktaler Speck mit Mozzarella 8

Schweinsmedaillons im Speckmantel 9

Spargel im Speckmantel 10

Gurktaler Knödel 11

Speckgriessnockerlsuppe 12

Gurktaler Nudelgröstl 13

Speck-Erdäpfelstrudel 14

Zusätzlich zu den Rezepten stellen wir Ihnen sämtliche Produzenten und Partnerbetriebe des Gurktaler Specks (Gurktaler Genusswirte) vor.

Nähere Informationen sowie weitere Rezepte finden sie unter www.luftgeselchter.at

Fotos: Gerald Lechner/News; Rita Newman

Speckbauer

GASTHOF & FLEISCHEREI SEISER

Fam. Stefan Seiser
Hauptstraße 13, 9341 Straßburg
T: 04266/2225, F: 04266/22253
E: office@fleischerei-seiser.at

Genusswirt

GURKTALER SPECKNUDEL

Nudelteig: 350 g Mehl, 1 Ei, Salz, 1/8 L Wasser
Füllung: 2/3 durchwachsenes, gekochtes Geselchtes, 1/3 Luftgeselchter (durchzogen, nicht zu fest), etwas Schweinefett, Zwiebel fein geschnitten, Selleriekraut, Luststock, Knoblauch

Speck und Geselchtes fein schneiden, kurz erwärmen und mit restlichen Zutaten vermischen. Kleine Knödel formen, mit Teig überschlagen und ausradeln (ca. 1cm Rand). Anschließend in gut gesalzenem Wasser 10 bis 15 min. kochen. Mit Bratensaft und geröstetem Speck anrichten.

Beilagen: Sauerkraut, Saure Rüben

seit 1270

Hirter

Die Hirter Liebeserklärung...
der Auftakt zum Genuss!

Das Hirter 1270er
gibt's ab sofort auch in
der Flasche (0,3 & 0,5 lt.)

Brauerei Hirt, 9322 Hirt
www.hirterbier.at

Speckbauer

REINSBERGER VULGO SEPPN

Fam. Siegfried Reinsberger
St. Andrä 1, 9343 Zweinitz
T + F: 04265/7239

Genusswirt

GASTHOF GURKTALERHOF

Fam. Dietmar Kogleck
9344 Weitensfeld 5
T + F: 04265/7461 • E: info@gurktalerhof.at

GURKTALER BROTSALAT

Altes Brot in fingerdicke Würfel schneiden, in heißem Olivenöl backen, abtropfen und überkühlen lassen. Mit Ruccolasalat und Tomatenfilets vermischen, etwas Apfelessig, Öl, Salz und Zucker einmal durchschwenken und anrichten.

Dazu der Gurktaler Speck, etwas Kren darauf reiben und nur mehr genießen.

HOFKÄSEREI RATTENBERGER

Fam. Maria Rattenberger
Mitterdorf 10, 9342 Gurk
T + F: 04266/8050 • E: h.rattenberger@net4you.at

Speckbauer

Genusswirt

GASTHOF „ZUR BAUERNSTUB'N"

Fam. Annegret und Heiner Zarre
9571 Hochrindl 53
T: 04279/564 • E: a.zarre@aon.at

SPECKCARPACCIO

Gurktaler Luftgeselchten Schinkenspeck (nicht zu fest) in hauchdünne Scheiben schneiden. Teller leicht mit buntem Pfeffer bestreuen und mit Ruccola-Salat und Schinkenscheiben belegen.

Olivenöl und Balsamicodressing darüber träufeln. Mit gehobeltem Hartkäse und getoastetem Weißbrot servieren. Für diese Spezialität eignen sich je nach Geschmack auch Bauch- und Karreespeck.

Speckbauer

FAM. ANDREAS & MONIKA ZITTERER

Goggau 4, 9560 Feldkirchen
T + F: 04271/2106 • E: andreas.zitterer@aon.at

Genusswirt

LANDGASTHOF SEEBACHER

Fam. Seebacher
Gurk 23, 9563 Gnesau
T: 04278/257, F: 04278/2574 • E: info@seebacher.at

GURKTALER SPECK MIT MOZZARELLA

Gurktaler Luftgeselchten Schinkenspeck (nicht zu fest) in hauchdünne Scheiben schneiden. Mozzarellabällchen mit dem Speck umhüllen und mit Ruccola-Salat anrichten. Olivenöl und Balsamicodressing darüber träufeln und mit frisch geriebenem Pfeffer verfeinern. Mit gehobeltem Hartkäse und getoastetem Weißbrot servieren.
Für diese Spezialität eignen sich je nach Geschmack auch Bauch- und Karreespeck.

BUSCHENSCHENKE AICHHOF

Fam. Manfred Krenn
9345 Glödnitz • T + F: 04265/504

Speckbauer

Genusswirt

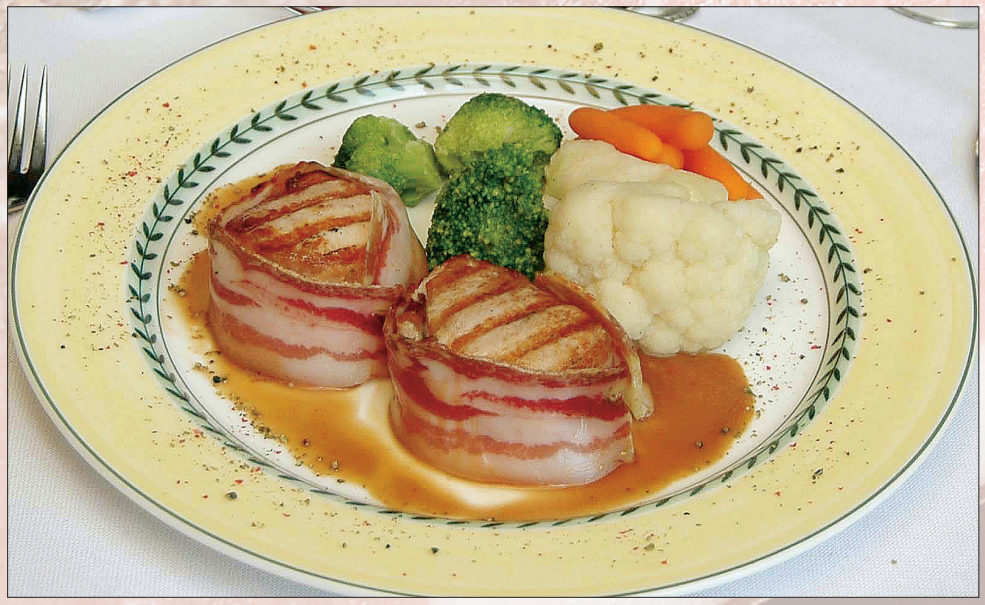
HOTEL & RESTAURANT PRECHTLHOF

Fam. Leopold Krassnitzer
Schobitzstraße 1, 9330 Althofen
T: 04262/2614, F: 04262/2617-4
E: hotel@prechtlhof.com • I: www.prechtlhof.com

SCHWEINSMEDAILLONS IM SPECKMANTEL

Kleine Medaillons vom Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit hauchdünnem Luftgeselchtem Bauchspeck einwickeln. In der Grillpfanne bzw. am Grill scharf anbraten und nach dem Wenden etwas Butter zugeben. Zugedeckt in der Pfanne garen lassen. Je nach Wunsch „medium“ oder „durch“ mit Pfefferrahmsauce servieren.

Beilagen: Gemüse oder Kroketten



Speckbauer

PLESCHBERGER VULGO VASTL

Fam. Herbert und Klaudia Pleschberger
Köttern 5, 9560 Feldkirchen
T + F: 04271/2120
E: fam.pleschberger@gmx.at

Genusswirt

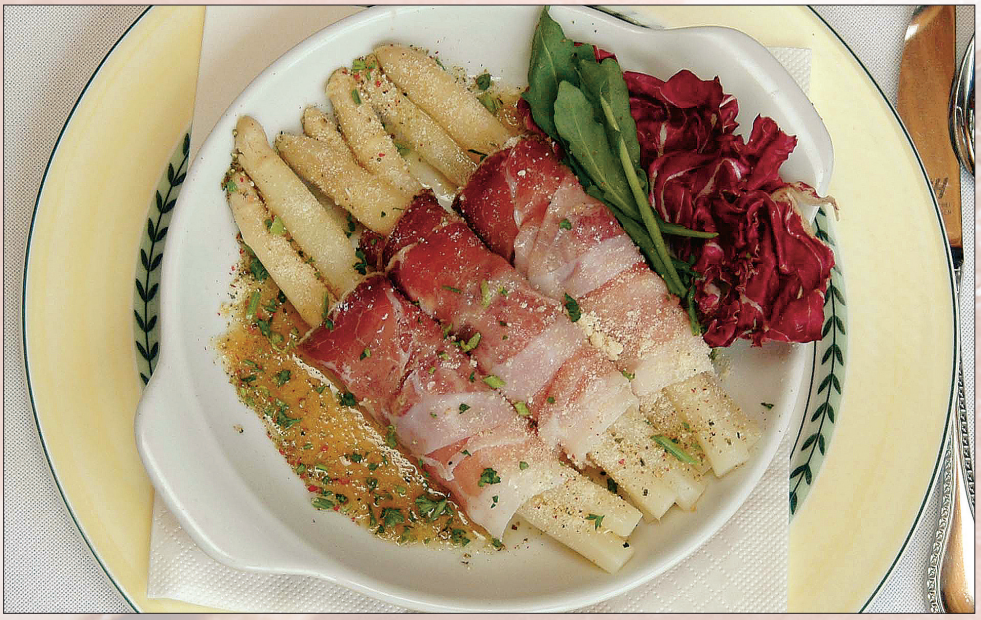
GASTHOF SPECKLADLE

Fam. Cilly Höferer
Wiener Straße 12, 9360 Friesach
T: 04268/2392, F: 04268/37330 • E: speckladle@aon.at

SPARGEL IM SPECKMANTEL

Weißen oder grünen Spargel waschen, schälen und im kochenden Salzwasser bissfest kochen. Den erkalteten Spargel mit Luftgeselchtem Speck (durchwachsen, nicht zu fest) einwickeln und im Rohr (200°C) mit Butterflocken, Brösel und Parmesan überbacken (ca. 8 min). Heiß servieren.

Beilage: Blattsalat



FAM. JOHANN EBNER

Laas 12, 9346 Glödnitz
T: 0664/9259639
0664/2834526

Speckbauer

Genusswirt

HOTEL METNITZTALERHOF

Fam. Josef Bucher
Hauptplatz 11, 9360 Friesach
T: 04268/2510
E: metnitztalerhof@burgenstadt.at

GURKTALER KNÖDEL

Gurktaler Luftgeselchten würfelig schneiden. Knödelbrot mit Milch anfeuchten, angerösteten Speck, Mehl, Salz, Selleriekraut untermischen und die Masse mit Eiern binden. Knödel formen und im kochenden Salzwasser 20 min. ziehen lassen. Kalte Knödel aufschneiden und mit Essig, Öl und Zwiebel marinieren. Auch als Suppeneinlage geeignet, oder als Hauptspeise mit Sauerkraut heiß servieren.

Speckbauer

BUSCHENSCHENKE HANEBAUER

Christine und Johann Kraßnig
Edling 4, 9344 Weitensfeld
T: 04265/622 • E: jkrassnig@aon.at

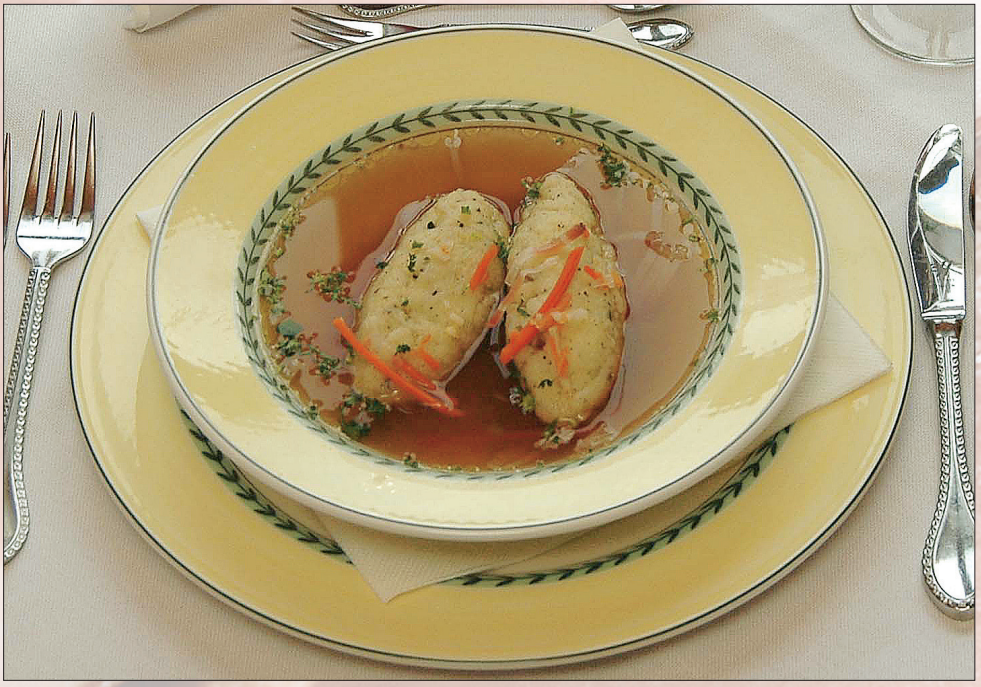
Genusswirt

SCHENKE ZUM KREBSEN

Herbert Wastian
Neumarkter Straße 19, 9360 Friesach
T: 04268/2336 • E: info@schenke-zum-krebsen.at

SPECKGRIESSNOCKERLSUPPE

Eier, 1 eischwer Butter, 2 eischwer Grieß, Salz, Muskat, fein geschnittener Luftgeselchter Speck, Schnittlauch. Zutaten vermengen und kurz rasten lassen. Nockerl formen und ins kochende Salzwasser einlegen. (10–15 min. ziehen lassen)
In kräftiger Rindssuppe servieren.



BIOHOF BACHER VULGO KRAUT

Fam. Erich Bacher
Vorwald 8, 9564 Patergassen
T + F: 04275/341 od. 0676/4106616
E: e.bacher@net4you.at

Speckbauer

Speckbauer

Bäuerliche Vermarktungsgemeinschaft NOCKFLEISCH reg. Gen. m. b. H.

Vorwald 84, 9564 Patergassen
T: 0676/88678753, F: 04275/301

GURKTALER NUDELGRÖSTL

Nudeln bissfest kochen. Durchwachsenen Luftgeselchten in Stücke schneiden und mit Zwiebel kurz anschwitzen. Sahne, Pfeffer, Kräuter daruntermengen und mit den gekochten Nudeln vermischen.

Heiß servieren.

Speckbauer

WAIGANDHOF

Fam. Hubert und Martina Olschnögger
Sutsch 4, 9342 Gurk
T: 04266/8135 • E: h.olschnoegger@net4you.at

GASTHOF ERIAN

Fam. Erian
Prof.-Löw-Straße 1, 9342 Gurk
T: 04266/8222
E: gasthof.erian@aon.at

Genusswirt

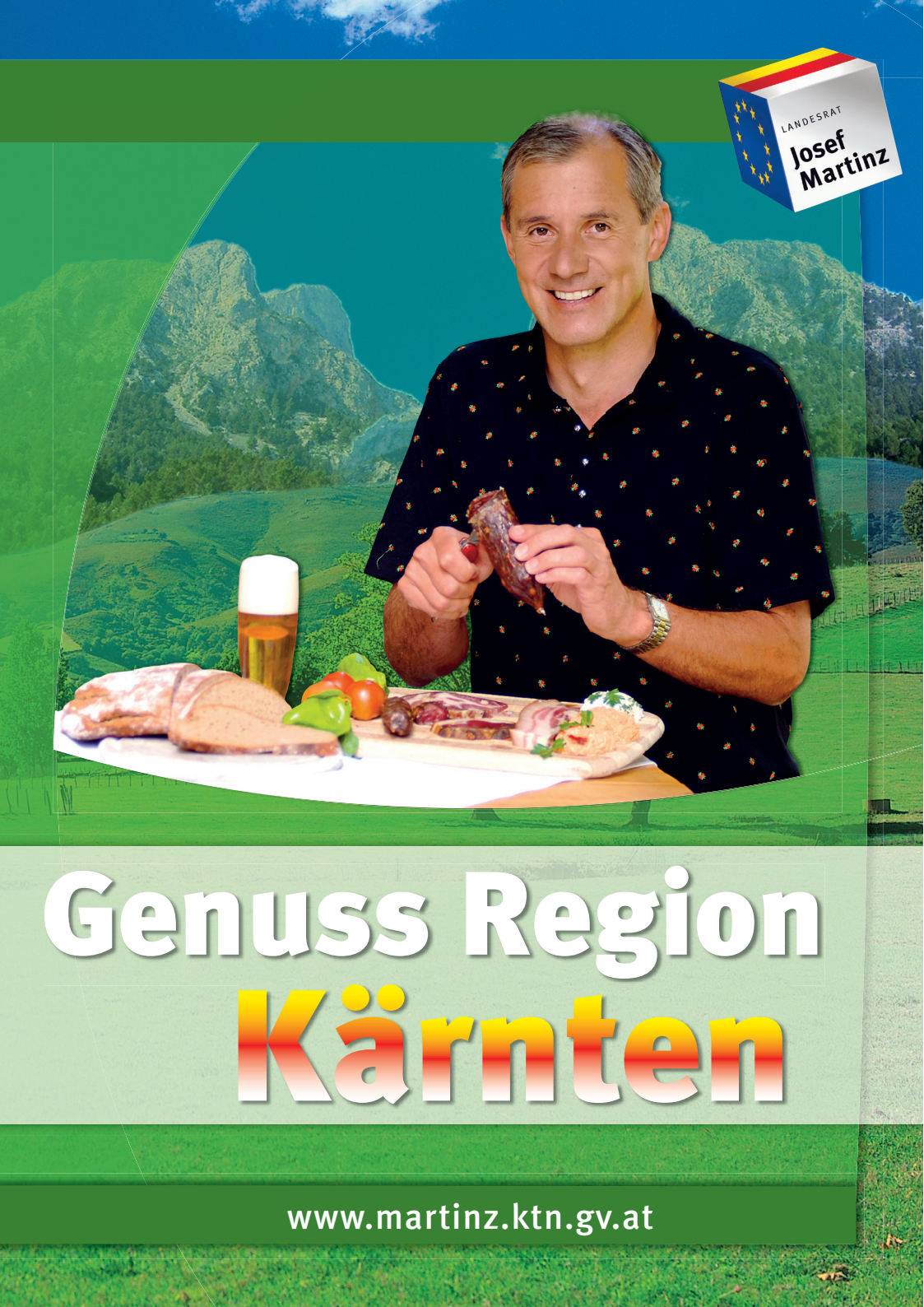
SPECK-ERDÄPFELSTRUDEL AUF GURKEN-SAUERRAHMSOSSE

Teig: 20 dag glattes Mehl, 1/2 TL Salz, 2 EL Olivenöl, ca. 10 dag Wasser

Fülle: 10 dag Luftgeselchten, 50 dag gekochte Erdäpfel, 5 dag Olivenöl, 1 Zwiebel, frischen Majoran, schwarzen Pfeffer, Salz, Muskat, Petersilie. Strudelteig zubereiten und 1 Stunde rasten lassen.

Fülle: 2/3 Erdäpfel blättrig schneiden, 1/3 Erdäpfel passieren, Zwiebel fein würfelig schneiden, goldbraun anrösten, Speck klein würfelig schneiden und beigeben, leicht anlaufen lassen, feingehackten Majoran kurz mitrösten, Erdäpfel mit Zwiebel, Speck und Majoran mischen und abschmecken, in ausgezogenen Strudelteig einrollen, mit Butterschmalz bestreichen und bei 185 °C im Rohr knusprig backen.

Der Speck-Erdäpfelstrudel kann als Beilage oder als Hauptspeise mit einem knackigen Vogerlsalat serviert werden.


LANDESRÄT
Josef
Martinz
Genuss Region
Kärnten
www.martinz.ktn.gv.at

besonders anders

Gurktaler Luftgeselchter Speck

GENUSS REGION ÖSTERREICH

www.luftgeselchter.at

context