

Von Generation zu Generation – Südtiroler Bauernküche

Rezeptliste

Suppen

Friegelesuppe

Saure Suppe

Milzschnittensuppe

Panicia (Gerstsuppe)

Vorspeisen

Roascht

Schupfennudel

Spinattschutsch/Ofenplent

Zigoriesalat

Schlutzkrapfen

Sarner Nöckn

Erdäpfelplattln mit Kraut

Tirschtln

Birmehlnocken

Knödel

Schwarzplentene

Kasnöckn

Kaspressknödel

Leberknödel

Fastenknödel

Fleisch und Innereien

Bauernbratln mit Steckerüben

Plent mit Hauswurst und Käse

Blutwurst

Beuschel

Eräpfelgulasch

Schepsernes

Krapfen

Kirchtagskrapfen

Germgebäck gebacken (Fochaz, Germbrot, Osterzopf, Buchteln)

Germgebäck in Fett gebacken (Kiachl, Niggilan usw.)

Strauben

Schalderer Krapfen

Süßes

Muaß

Plentenerriebel

Schneemilch und Scheiterhaufen

Mogenzuckerlen und Quittenkäse

Zelten

Zwetschgenknödel mit Erdäpfelteig

Apfelschmarrn

Brot

Vinschger Breatlen und Paarlén

Schüttelbrot

Bauernbrot