ALBERT
GENUSSWERK

GRATIS REZEPTHEFT

SÜDTIROLER BROTZEIT-REZEPTE

Zum Nachmachen mit Speck, Kaminwurzen,
Salami & unseren Backmischungen –
klassische Rezepte und einfache Genussideen
für zuhause.



BEVOR ES LOSGEHT

GENUSS, WIE MAN IHN AUS SÜDTIROL KENNT.

Ein Stück Südtirol für zuhause. In diesem Heft findest du traditionelle Klassiker und einfache Genussideen rund um Speck, Kaminwurzen, Schüttelbrot und unsere Backmischungen. Alle Rezepte sind für 2–4 Personen ausgelegt und lassen sich mit wenig Aufwand nachkochen.

Das erwartet dich in diesem Heft

- ✓ Klassische Südtiroler Marende
- ✓ Speckknödel in der Rindsuppe
- ✓ Frische Vinschgerle mit Speck & Kräuterkäse
- ✓ Überbackene Vinschgerle mit Speck und Käse
- ✓ Hausgemachtes Schüttelbrot zur Marende
- ✓ Breatlbrot mit Kräuterbutter & Speck

Tipp: Speck und Salami entfalten ihr volles Aroma bei Zimmertemperatur. Nimm sie am besten schon 30–60 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank.



DER KLASSIKER

01

KLASSISCHE SÜDTIROLER MARENDE

Keine Kochkunst, sondern die hohe Kunst der guten Zutaten. Die Marende – die Südtiroler Brettljause – lebt davon, dass jedes Produkt für sich sprechen darf.

ZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEIT
10 Min.	**2–4 Personen**	**Ganz einfach**

ZUTATEN

- 150 g Südtiroler Speck, dünn geschnitten
- 1 Ring Kaminwurzen
- 1 Schüttelbrot, in Stücke gebrochen
- Butter, zimmerwarm
- Radieschen & Frühlingszwiebel
- Etwas Kren (Meerrettich), frisch gerieben

ZUBEREITUNG

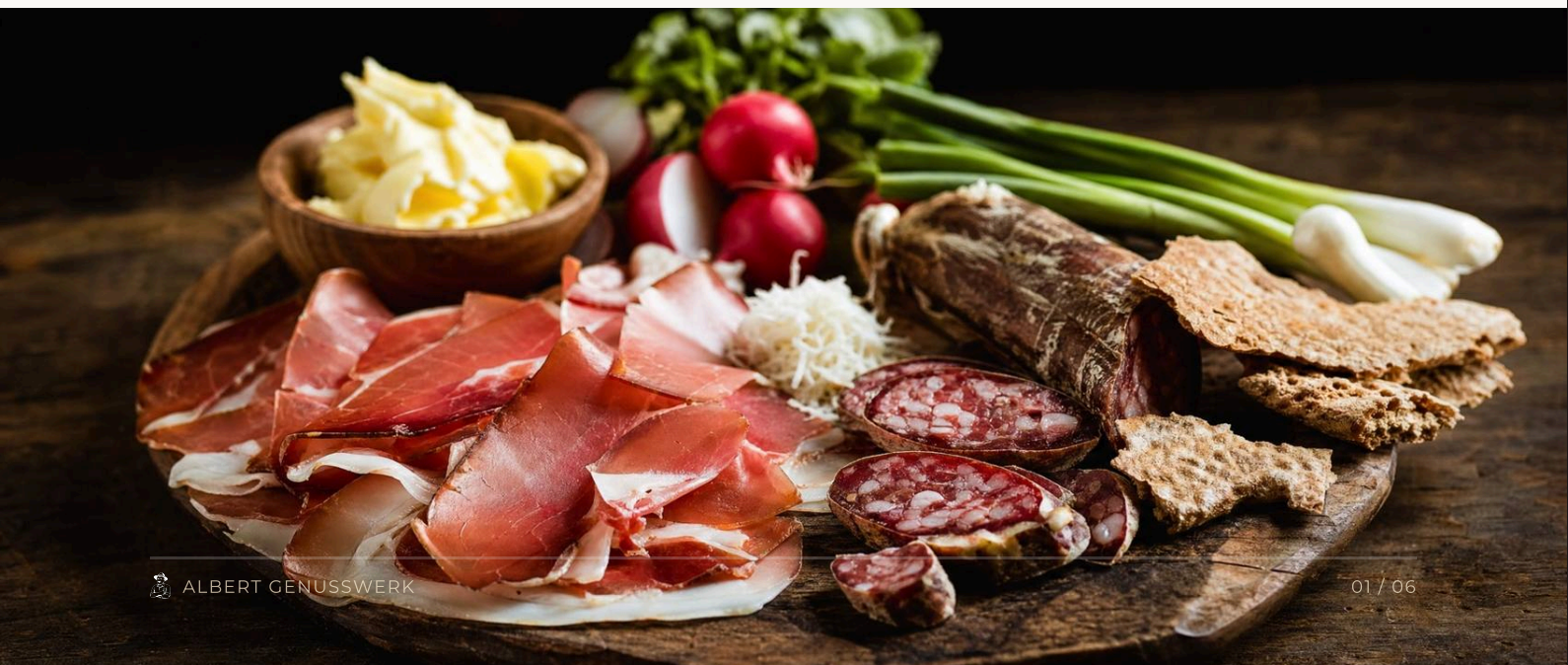
1. Speck hauchdünn aufschneiden und locker auf einem Holzbrett auffächern.
2. Kaminwurzen in Scheiben schneiden und dazulegen.
3. Schüttelbrot in mundgerechte Stücke brechen, Butter großzügig darauf verteilen.
4. Radieschen und Frühlingszwiebel waschen, klein schneiden und über das Brett streuen.
5. Mit frisch geriebenem Kren bestreuen und sofort servieren.

Am besten schmeckt's mit einem Glas trockenem Südtiroler Weißwein dazu.

DAFÜR BRAUCHST DU AUS DEM GENUSSWERK

Südtiroler Speck · Kaminwurzen · Schüttelbrot

Alle Zutaten in den Warenkorb →



DER SONNTAGSKLASSIKER

SPECKKNÖDEL IN DER RINDSUPPE

02

Ein Teller, der wärmt. Speckknödel gehören zu den bekanntesten Südtiroler Gerichten – und sind einfacher zu machen, als viele denken.

ZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEIT
45 Min.	**4 Personen**	**Mittel**

ZUTATEN

- 1 Schüttelbrot oder 200 g altbackenes Brot
- 120 g Südtiroler Speck, gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier
- 150 ml Milch, lauwarm
- 2 EL Mehl
- Petersilie, gehackt
- 1 l kräftige Rindsuppe

ZUBEREITUNG

1. Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Zwiebel fein hacken, mit dem Speck in etwas Butter glasig anrösten.
3. Eier mit Milch verquirlen, über das Brot gießen, Speck-Zwiebel-Mischung und Petersilie zugeben. 15 Minuten ziehen lassen.
4. Mehl unterkneten, bis ein formbarer Teig entsteht. Mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen.
5. In leicht siedendem Salzwasser 15–18 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!).
6. Knödel abtropfen lassen und in heißer Rindsuppe servieren.

Ein Testknödel zuerst probekochen – zerfällt er, noch etwas Mehl untermischen.

DAFÜR BRAUCHST DU AUS DEM GENUSSWERK

Südtiroler Speck · Schüttelbrot

Alle Zutaten in den Warenkorb →



SÜDTIROLER GENUSSIDEE

03

FRISCHE VINSCHGERLE MIT SPECK & KRÄUTERKÄSE

Das Vinschgerl ist das würzige Fladenbrot Südtirols – mit unserer Backmischung gelingt es im eigenen Ofen, gefüllt schmeckt es besonders gut zur Marende.

ZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEIT
15 Min. + Backzeit	**2 Personen**	**Einfach**

ZUTATEN

- 2 Vinschgerle (aus unserer Backmischung gebacken)
- 100 g Südtiroler Speck, dünn geschnitten
- 80 g Kräuterkäse
- Etwas Butter
- Radieschen, in Scheiben
- Schnittlauch, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Vinschgerle nach Packungsanleitung backen und leicht auskühlen lassen.
2. Quer halbieren und dünn mit Butter bestreichen.
3. Speck fächerartig auf die untere Hälfte legen.
4. Kräuterkäse darauf verteilen.
5. Mit Radieschen und Schnittlauch garnieren, obere Hälfte aufsetzen und servieren.

Für extra Frische ein paar Blätter Rucola mit dazugeben.

DAFÜR BRAUCHST DU AUS DEM GENUSSWERK

Vinschgerle Backmischung · Südtiroler Speck · Kräuterkäse

Alle Zutaten in den Warenkorb →



SÜDTIROLER GENUSSIDEE

04

ÜBERBACKENE VINSCHGERLE MIT SPECK UND KÄSE

Die warme Variante fürs Vinschgerl: kurz überbacken, bis der Käse goldbraun schmilzt – schnell gemacht und immer ein Genuss.

ZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEIT
20 Min.	**2 Personen**	**Einfach**

ZUTATEN

- 2 Vinschgerle (aus unserer Backmischung gebacken)
- 100 g Südtiroler Speck
- 100 g Kräuterkäse, in Scheiben
- 1 TL Butter
- Etwas Paprikapulver

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Vinschgerle halbieren und auf ein Backblech legen.
3. Mit Butter bestreichen und Speck darauf verteilen.
4. Käse gleichmäßig darüberstreuen.
5. 8–10 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist.
6. Mit Paprikapulver bestreuen und warm servieren.

Passt hervorragend zu einem frischen Blattsalat.

DAFÜR BRAUCHST DU AUS DEM GENUSSWERK

Vinschgerle Backmischung · Kräuterkäse · Südtiroler Speck

Alle Zutaten in den Warenkorb →



SÜDTIROLER BROTZEIT-IDEE

05

HAUSGEMACHTES SCHÜTTELBROT ZUR MARENDE

Schüttelbrot gehört zu den bekanntesten Broten Südtirols – mit unserer Backmischung gelingt es auch zuhause im eigenen Ofen.

ZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEIT
15 Min. + Backzeit	**4 Personen**	**Einfach**

ZUTATEN

- 1 Schüttelbrot-Backmischung
- Wasser (laut Packungsanleitung)
- Etwas Mehl zum Bearbeiten
- Butter zum Servieren
- Südtiroler Speck, in Scheiben

ZUBEREITUNG

1. Backmischung nach Packungsanleitung mit Wasser zu einem Teig verarbeiten.
2. Teig kurz ruhen lassen, dann auf bemehlter Fläche dünn ausrollen.
3. Nach Anleitung im vorgeheizten Ofen backen, bis das Brot knusprig ist.
4. Vollständig auskühlen lassen und in Stücke brechen.
5. Mit Butter bestreichen und mit Speck zur Marende servieren.

Schmeckt auch am nächsten Tag noch – einfach kurz im Ofen aufknuspern.

DAFÜR BRAUCHST DU AUS DEM GENUSSWERK

Schüttelbrot Backmischung · Südtiroler Speck

Alle Zutaten in den Warenkorb →



FÜR UNTERWEGS

06

BREATLBROT MIT KRÄUTERBUTTER & SPECK

Herzhaft, würzig und schnell gemacht: Breatlbrot aus unserer Backmischung mit Kräuterbutter und Speck – die Brotzeit-Idee für unterwegs.

ZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEIT
15 Min. + Backzeit	**2 Personen**	**Einfach**

ZUTATEN

- 1 Breatlbrot-Backmischung (nach Packungsanleitung zubereitet)
- 80 g Südtiroler Speck oder Salami
- 50 g Butter, weich
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
- Rucola oder Feldsalat

ZUBEREITUNG

1. Breatlbrot nach Packungsanleitung backen und auskühlen lassen.
2. Butter mit fein gehacktem Knoblauch und Kräutern verrühren.
3. Brot halbieren und großzügig mit der Kräuterbutter bestreichen.
4. Speck oder Salami in dünnen Scheiben darauf verteilen.
5. Mit Rucola oder Feldsalat belegen, zuklappen und servieren.

Perfekt vorbereitet für die Brotzeit unterwegs – hält sich in Butterbrotpapier eingewickelt mehrere Stunden frisch.

DAFÜR BRAUCHST DU AUS DEM GENUSSWERK

Breatlbrot Backmischung · Südtiroler Speck

Alle Zutaten in den Warenkorb →



GUTEN APPETIT

JETZT DIE PASSENDEN ZUTATEN HOLEN.

Speck, Kaminwurzen, Salami, Schüttelbrot & unsere Backmischungen – direkt aus Südtirol, handwerklich hergestellt und bereit für deine nächste Marende.

JETZT EINKAUFEN

ODER DIREKT ONLINE

speckgenusswerk.com

Mit dem Handy scannen und direkt einkaufen.

Echte Südtiroler Genusskultur

Regionale Spezialitäten, handwerklich hergestellt – für deine nächste Brotzeit, so wie man sie in Südtirol seit Generationen genießt.

ALBERT
GENUSSWERK