

Unsere Lieblingsrezepte
Le nostre ricette preferite



Die Seele der Gassen – 30 Jahre Taufra Stroußnkuchl

Wenn die Dämmerung über Sand in Taufers liegt, erwacht ein besonderes Leben. Seit 30 Jahren verwandeln wir unsere Straßen jeden Dienstagabend in eine Bühne des Genusses. Was klein begann, ist heute eine Institution: ein wöchentliches Versprechen von Tradition, Lebensfreude und Gemeinschaft, begleitet von den Klängen lokaler Musik.

Es ist eine Einladung, den Sommer zu schmecken – von Kaiserschmarrn bis zu den unverzichtbaren Tirtlan. Die Straßenküche spiegelt unsere regionale Identität wider, serviert mit Herzlichkeit. Wir bewahren den Kern unseres Festes: das Zusammensein unter freiem Himmel und die Heiterkeit, die nur ein echter Sandner Sommerabend bieten kann.

Ein Jubiläum, das schmeckt

Drei Jahrzehnte sind ein Anlass, Danke zu sagen: unseren engagierten Gastgebern, den helfenden Händen und Ihnen, liebe Gäste, für Ihre langjährige Treue.

Warum ein Rezeptbuch zum Jubiläum? Weil gute Erinnerungen am besten sind, wenn man sie teilt. Die Gerichte der Straßenküche erzählen von bäuerlichen Wurzeln und der Kreativität unserer Köche. Mit diesem Heft möchten wir Ihnen ein Stück dieser besonderen Atmosphäre für die eigene Küche mitgeben. Wir haben die beliebtesten Rezepte aus 30 Jahren zusammengetragen. Ob Sie die nächste Straßenküche bereits erwarten oder zu Hause in Erinnerungen schwelgen möchten – laden Sie sich das Flair von Sand in Taufers nach Hause ein.

**Auf 30 Jahre Genuss und auf den Geschmack,
der uns alle verbindet!**



L'anima delle vie - 30 anni di Cucina in strada a Campo Tures

Al calar della sera, a Campo Tures prende vita un'atmosfera speciale. Da 30 anni, ogni martedì sera, le strade si trasformano in un palcoscenico di delizie culinarie. Quello che è iniziato come un piccolo evento è diventato un'istituzione, una promessa settimanale di tradizione, gioia di vivere e convivialità, accompagnata dalle note della musica locale.

È un invito a gustare il sapore dell'estate, dal Kaiserschmarrn ai tradizionali "tirtlan". La Cucina in strada riflette la nostra identità regionale: servita con cordialità. Preserviamo l'essenza della nostra festa: l'incontro sotto il cielo stellato e la gioia che solo una vera serata estiva a Campo Tures può offrire.

Un anniversario dal sapore delizioso

Tre decenni sono un'occasione per dire grazie: ai nostri ospiti, a chi ci aiuta e a voi, cari ospiti, per la vostra fedeltà di questi tanti anni.

Perché un libro di ricette per l'anniversario? Perché i bei ricordi sono ancora più belli quando vengono condivisi. I piatti della cucina di strada raccontano le nostre radici rurali e la creatività dei nostri chef. Con questo libretto, vogliamo portare un po' di questa atmosfera speciale nella vostra cucina. Abbiamo raccolto le ricette più popolari degli ultimi 30 anni.

Che siate in attesa della prossima cucina in strada o vogliate semplicemente rivivere quei momenti a casa, con queste ricette potrete portare il sapore di Campo Tures nella vostra cucina.

**Brindiamo a 30 anni di piacere e al sapore
che ci unisce tutti!**



Marillenknödel

Canederli di albicocche

125g Quark oder Topfen /
125g Mehl / 2 Eier / Salz /
Semmelbrösel / Butter /
Zucker / Würfelzucker /
16 Aprikosen

Rezept für 8 Personen

Den Topfen durch ein Küchentuch ausdrücken und durch ein feines Sieb streichen. Das Mehl sieben. Die Butter erwärmen und zusammen mit dem Topfen, dem Mehl, den Eiern und dem Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Marillen entkernen, jede mit dem Teig ganz umhüllen und festdrücken. In kochendes Wasser geben, einmal aufwallen lassen und die Hitze sofort reduzieren. Die Knödel ca. 10 Minuten ziehen lassen. Semmelbrösel in Butter rösten und die Knödel nacheinander darin wälzen. Mit Staubzucker servieren.

1 kg di patate / 200 g di
farina / 2 uova / pan grattato /
sale / cannella / zucchero a
dadi / 16 albicocche piccole

Ricetta per 8 persone

Passare al setaccio le patate lesse e quindi lasciarle raffreddare. Farne una pasta mescolando la farina, le uova ed un po' di sale. Togliere il nocciolo alle albicocche e sostituirlo con un dado di zucchero. Stendere la pasta con un mattarello, ritagliare dei tondini, inserirvi le albicocche formando delle palle, farle bollire in acqua salata per 3 minuti e poi scolarle. Rosolare il pan grattato in tanto burro, aggiungere zucchero e cannella, voltolarvi dentro i canederli e cospargerli di zucchero.



Apfelstrudel

Strudel di mele

125 g Butter / 125 g Staubzucker / 1 Msp. Zitronenschale, gerieben / ½ Pkg. Vanillezucker / 1 EL Milch / 250 g Mehl 00 / 1 TL Backpulver / 600 g Südtiroler Äpfel, geschält und gerieben / 50 g Zucker / 50 g Brösel, in etwas Butter geröstet / 40 g Sultaninen / 20 g Pinienkerne / 2 EL Rum / 1 Pkg. Vanillezucker / 1 Msp. Zitronenschale, gerieben / Ei zum Bestreichen / Staubzucker zum Bestreuen

4 Personen

Backtemperatur: 180° Grad

Backzeit: 35 Minuten

Vorbereitung: 1 Stunde

45 Minuten

Die nicht zu kalte Butter mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Vanillezucker in einer homogenen Masse verarbeiten (bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind). Das Ei und die Milch dazugeben. Den Teig vor Gebrauch ½ Stunde ruhen lassen. Die Äpfel schälen und entkernen, in kleine Scheiben schneiden und mit dem Zucker, den Bröseln, den Sultaninen, den Pinoli, dem Rum, dem Vanillezucker, dem Zimt und der Zitronenschale mischen. Das Backrohr vorheizen.

Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett 40 × 20 cm groß ausrollen und auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen. Die Apfelfülle auf den Teig geben und den Strudelteig einschlagen. Den Strudel mit den restlichen Teigstreifen verzieren und im Backrohr backen. Mit Staubzucker bestreuen. Den Strudel mit dem verquirlten Ei bestreichen.

125 g di burro / 125 g di zucchero a velo / 1 punta di coltello di scorza di limone grattugiata / ½ bustina di zucchero vanigliato / 1 cucchiaino di latte / 250 g di farina tipo 00 / 1 cucchiaino di lievito per dolci / 600 g di mele Alto Adige, sbucciate e grattugiate / 50 g di zucchero / 50 g di pangrattato tostato in poco burro / 40 g di uvetta sultanina / 20 g di pinoli / 2 cucchiaini di rum / 1 bustina di zucchero vanigliato / 1 punta di coltello di scorza di limone grattugiata / 1 uovo per spennellare / zucchero a velo per decorare

Ricetta per 4 persone

Temperatura del forno:

180 °C

Tempo di cottura: 35 minuti

Tempo di preparazione: 1 ora e 45 minuti

Lavorare il burro non troppo freddo con lo zucchero, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto omogeneo (finché non si vedono più pezzi di burro). Aggiungere l'uovo e il latte. Lasciare riposare l'impasto per circa mezz'ora prima dell'utilizzo. Sbucciare le mele, eliminare il torsolo, tagliarle a fettine sottili e mescolarle con lo zucchero, il pangrattato, l'uvetta sultanina, i pinoli, il rum, lo zucchero vanigliato, la cannella e la scorza di limone. Preriscaldare il forno.

Stendere l'impasto su una spianatoia infarinata fino a ottenere una dimensione di circa 40 × 20 cm e adagiarlo su una teglia imburata. Distribuire il ripieno di mele sull'impasto e chiudere lo strudel avvolgendolo con la pasta. Decorare lo strudel con le restanti strisce di impasto e cuocerlo in forno. Spennellare lo strudel con l'uovo sbattuto e, una volta cotto, spolverare con zucchero a velo.



Buchteln

Für den Germteig

250 g Mehl / 100 ml Milch
(lauwarm) / 10 g frische
Germ / 30 g Zucker /
1 Päckchen Vanillezucker /
1 Prise Salz / etwas
abgeriebene Zitronenschale /
1 Eigelb /
35 g Butter (geschmolzen)

Für die Füllung

ca. 120 g Marillenmarmelade

Außerdem

30 g Butter zum
Bestreichen / Staubzucker
zum Bestreuen

Die lauwarme Milch in eine Schüssel geben, die Germ hineinbröseln und mit einem Esslöffel Zucker verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben und etwa 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich Bläschen bilden ("Dampf"). Das restliche Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale vermengen. Eigelb und geschmolzene Butter hinzufügen, anschließend das Dampf unterkneten. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt etwa 45–60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in etwa 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück flach drücken, einen Teelöffel Marillenmarmelade in die Mitte setzen und sorgfältig verschließen. Die Teigkugeln mit der Naht nach unten dicht an dicht in eine gebutterte Auflaufform setzen. Jede Buchtel rundum mit etwas geschmolzener Butter bestreichen. Nochmals 20 Minuten zugedeckt gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 25–30 Minuten goldbraun backen. Kurz auskühlen lassen und großzügig mit Staubzucker bestreuen.

Per l'impasto lievitato

250 g di farina / 100 ml di
latte tiepido / 10 g di lievito
di birra fresco / 30 g di
zucchero / 1 bustina di
zucchero vanigliato /
1 pizzico di sale / un po' di
scorza di limone grattugiata /
1 tuorlo d'uovo / 35 g di burro
fuso

Per il ripieno

circa 120 g di confettura di
albicocche

Inoltre

30 g di burro per
spennellare / zucchero a velo
per spolverare

Versare il latte tiepido in una ciotola, sbriciolare il lievito e mescolare con un cucchiaino di zucchero. Spolverare con un po' di farina e lasciare riposare per circa 10 minuti in un luogo caldo, finché non si formeranno delle bollicine. Mescolare la restante farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e la scorza di limone. Aggiungere i tuorli e il burro fuso, quindi incorporare il lievito. Lavorare il tutto fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare per circa 45–60 minuti, finché il volume non sarà raddoppiato. Trasferire l'impasto su un piano infarinato, lavorarlo brevemente e dividerlo in circa 12 pezzi uguali. Appiattire ogni pezzo, mettere al centro un cucchiaino di marmellata di albicocche e chiudere accuratamente l'impasto. Disporre le palline di impasto, con la chiusura rivolta verso il basso, una accanto all'altra in una pirofila imburrata. Spennellare ogni buchtel con un po' di burro fuso. Lasciare lievitare nuovamente per circa 20 minuti, coperti. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C (statico) per circa 25–30 minuti, fino a doratura. Lasciare intiepidire leggermente e spolverare generosamente con zucchero a velo.



Gebackener Pressalolli

Lollipop di canederli pressati

150 g Knödelbrot / 80 g Ahrntaler Graukäse (30 g zum Schmelzen, 50 g gewürfelt) / 80 ml Milch / 20 ml Sahne / 2 Eier / 1 TL Petersilie (fein gehackt), Salz / Pfeffer / Samenöl zum Frittieren (ca. 5-600 ml) / Lollistiele (ca. 8 Stück)

Zur Dekoration: ca. 200 g Mayonnaise und frische Kresse

Rezept für 4 Personen



Stochas

Krautmayonnaise: Das Sauerkraut gut abtropfen lassen, anschließend mit der Mayonnaise fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knödel-Lollies: Das Brot in Würfel schneiden. Milch und Sahne zusammen mit 30 g Käse leicht erwärmen und über die Brotwürfel gießen.

Den restlichen Käse, die Eier und die Petersilie untermischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend 8 Knödel formen, leicht flach drücken und jeweils einen Stiel hineinstecken. Das Öl auf 160-170 °C erhitzen und die Lollies 3-4 Minuten pro Seite frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Mayonnaise verzieren und mit Kresse garnieren.

150 g di pane per canederli / 80 g di formaggio grigio della Valle Aurina (30 g da sciogliere, 50 g tagliato a cubetti) / 80 ml di latte / 20 ml di panna / 2 uova / 1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente / sale / pepe / olio di semi per friggere (circa 500-600 ml) / bastoncini per lollipop (circa 8 pezzi)

Per la decorazione: circa 200 g di maionese e crescione fresco

Ricetta per 4 persone



Maionese ai crauti: scolare bene i crauti, frullarli finemente con la maionese e aggiustare di sale e pepe.

Canederli-lollies: tagliare il pane a cubetti. Scaldare il latte e la panna insieme a 30 g di formaggio e versare il composto sul pane. Aggiungere il restante formaggio, le uova e il prezzemolo, quindi insaporire con sale e pepe. Lasciare riposare l'impasto per 15 minuti.

Formare 8 canederli, schiacciarli leggermente e inserire i bastoncini. Scaldare l'olio a 160-170 °C e friggere i lollies per 3-4 minuti per lato, fino a doratura. Lasciare sgocciolare su carta assorbente, decorare con la maionese e guarnire con crescione fresco.

Geeister Kaiserschmarrn (Parfait)

Semifreddo al Kaiserschmarrn

3 Eier / 60 g Staubzucker /
1 Päckchen Vanillezucker /
100 g Mascarpone /
2 EL Rosinen (evtl. in Rum
gelegt) / 250 ml Sahne /
1 TL Zitronensaft /
3 Amaretti-Kekse

Optional: Schokoladen-
kuvertüre / Staubzucker /
Preiselbeer-marmelade oder
frische Früchte

Rezept für 4 Personen

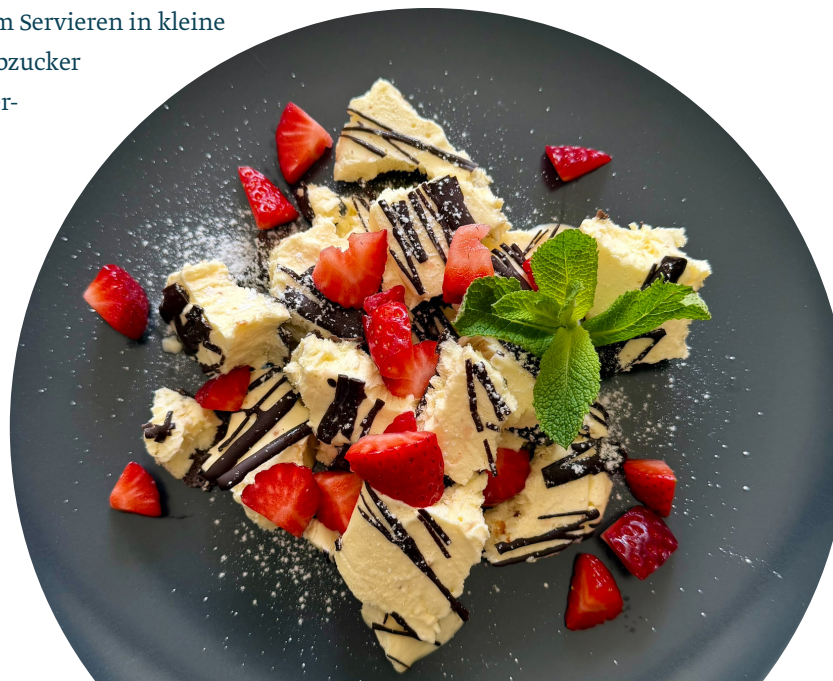
Die Eier trennen und das Eiweiß beiseitestellen. Das Eigelb mit Staubzucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine helle, luftige Creme entsteht. Mascarpone unterrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen und zusammen mit den Rosinen (und evtl. Rum) vorsichtig unter die Masse ziehen. Die Amaretti-Kekse sehr fein zerbröseln und untermischen. Die Masse auf ein (mit Backpapier ausgelegtes) Backblech etwa 2 cm dick aufstreichen und für mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen. Zum Verfeinern die Schokoladenkuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel auf die gefrorene Masse auftragen. Anschließend nochmals kaltstellen. Zum Servieren in kleine Stücke brechen, mit Staubzucker bestäuben. Mit Preiselbeer-marmelade oder frischen Früchten genießen.

3 uova / 60 g di zucchero a
velo / 1 bustina di zucchero
vanigliato / 100 g di
mascarpone / 2 cucchiaini di
uvetta (facoltativamente
ammollata nel rum) / 250 ml
di panna / 1 cucchiaino di
succo di limone / 3 biscotti
amaretti

Facoltativo: copertura al
cioccolato / zucchero a velo /
marmellata di mirtilli rossi o
frutta fresca

Ricetta per 4 persone

Separare le uova, mettendo da parte gli albumi. Montare i tuorli con lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato in una ciotola fino a ottenere una crema chiara e spumosa. Incorporare il mascarpone. Montare la panna a neve ben ferma e unirla delicatamente al composto di uova. Montare gli albumi a neve ferma con il succo di limone e incorporarli con cura al composto insieme all'uvetta (ed eventualmente al rum). Sbriciolare molto finemente gli amaretti e aggiungerli al composto. Stendere il composto su una teglia rivestita di carta da forno, formando uno strato di circa 2 cm di spessore, e riporre nel congelatore per almeno 6 ore. Per rifinire il dolce, sciogliere la copertura di cioccolato a bagnomaria e spalmarla sulla superficie congelata con un pennello da cucina. Riporre nuovamente al freddo. Al momento di servire, spezzare il dolce in piccoli pezzi, spolverizzare con zucchero a velo. Gustare con marmellata di mirtilli rossi oppure con frutta fresca.



Gyros mit Kartoffelsalat und Joghurtsauce

2,5 kg Schweinenacken
oder Schweineschulter /
120 ml Olivenöl / Saft von 2
Zitronen / 6 Knoblauchzehen
/ 3 EL Oregano / 2 TL Thymian
/ 2 TL Paprikapulver /
2 TL Salz / 1 TL Pfeffer

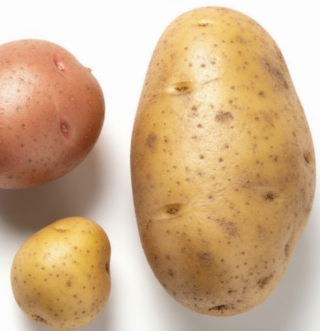
Rezept für ca. 10 Personen

Das Schweinefleisch in feine Streifen schneiden und mit Olivenöl, Zitronensaft, Oregano, Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer marinieren. Eine Stunde ziehen lassen, dann scharf in der Pfanne anbraten, bis es goldbraun ist.

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln kochen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Mit frischer Petersilie vermengen. Das Dressing aus Olivenöl, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und etwas Schnittlauch anrühren und unterheben.

Tsatsiki: Griechischen Joghurt mit Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.

Zum Servieren Gyros und Kartoffelsalat auf dem Teller anrichten. Das Tsatsiki passt hervorragend als Dip zum Gyros oder wird mit einem frischen Brötchen gereicht.



Gyros con insalata di patate, salsa allo yogurt

2,5 kg di collo o spalla di
maiale / 120 ml di olio
d'oliva / succo di 2 limoni /
6 spicchi d'aglio / 3 cucchiari
di origano / 2 cucchiaini di
timo / 2 cucchiaini di paprika
dolce / 2 cucchiaini di sale /
1 cucchiaino di pepe

Ricetta per circa 10 persone

Tagliare la carne di maiale a striscioline sottili e marinare con olio d'oliva, succo di limone, origano, timo, aglio, sale e pepe. Lasciarla marinare per un'ora, poi rosolarla in padella fino a doratura. Per l'insalata di patate, lessare le patate, lasciarle raffreddare e tagliarle a fette. Condirle con prezzemolo fresco. In una ciotola, preparare il condimento mescolando olio d'oliva, aceto, senape, sale, pepe e un po' di erba cipollina, e incorporarlo all'insalata.

Per la salsa tzatziki: mescolare lo yogurt greco con aglio, olio d'oliva, sale e pepe.

Per servire, disporre il gyros e l'insalata di patate su un piatto: lo tzatziki è ottimo come salsa per il gyros o servita con un panino fresco.



Strauben

300 g Mehl / 450 ml Milch /
30 g Butter, zerlassen /
4-5 Eier / 30 ml Rum /
75 g Zucker / 1 Päckchen
Backpulver / 1½ Prisen Salz /
Öl oder Backfett zum
Frittieren / Staubzucker zum
Bestreuen

Rezept für 6 Personen

Mehl und Milch in einer Schüssel glatt rühren.
Anschließend die zerlassene Butter, Eier, Rum,
Zucker, gesiebttes Backpulver und Salz unterrühren,
bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

In einem flachen Kochtopf (ca. 18-20 cm
Durchmesser) ausreichend Öl oder Backfett auf
180 °C erhitzen. Den Teig in einen Straubentrichter
füllen und von der Mitte aus kreisförmig in das
heiße Fett fließen lassen. Die Strauben von beiden
Seiten goldgelb backen.

Die fertigen Strauben aus dem Fett nehmen und auf
Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren
mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Strauben schmecken besonders gut mit
Preiselbeermarmelade.

300 g di farina / 450 ml di
latte / 30 g di burro fuso /
4-5 uova / 30 ml di rum /
75 g di zucchero / 1 bustina di
lievito per dolci / 1½ pizzichi
di sale / olio o grasso per
friggere / zucchero a velo
per decorare

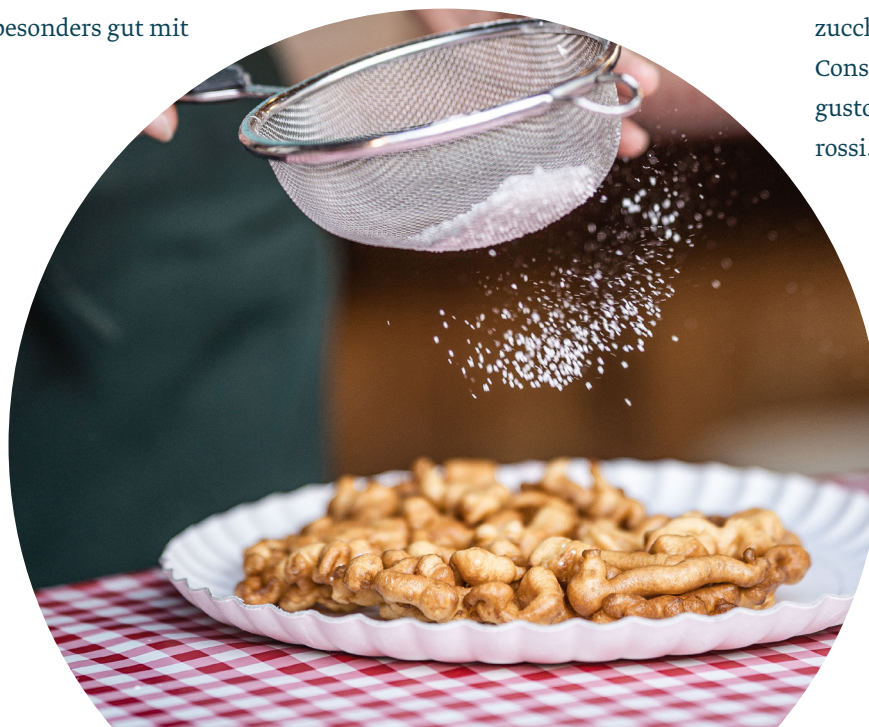
Ricetta per 6 persone

Mescolare in una ciotola la farina e il latte fino a
ottenere un composto liscio. Aggiungere poi il burro
fuso, le uova, il rum, lo zucchero, il lievito setacciato
e il sale, continuando a mescolare fino a ottenere un
impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per
circa 10 minuti.

In una pentola bassa (circa 18-20 cm di diametro)
scaldare abbondante olio o grasso per friggere a
180 °C. Versare l'impasto in un apposito imbuto per
strauben e farlo colare nell'olio caldo partendo dal
centro, formando dei cerchi concentrici. Friggere gli
strauben da entrambi i lati fino a doratura.

Togliere gli strauben dall'olio e lasciarli sgocciolare
su carta assorbente. Prima di servire, spolverare con
zucchero a velo.

Consiglio: Gli strauben sono particolarmente
gustosi accompagnati da marmellata di mirtilli
rossi.



Pappardelle mit Wildragout und Knollengemüse

Wildragout

400 g Wildfleisch (z. B. Hirsch, gewürfelt von der Schulter) / 2 EL Öl oder Butterschmalz / 1 Zwiebel, kleine Würfel / 1 Karotte, in Stücke geschnitten / 1 kleine Sellerieknolle, gewürfelt / 1 Pastinake, in Scheiben / 2 Knoblauchzehen, fein gehackt / 2 EL Tomatenmark / 250 ml Rotwein / 500 ml Wildfond (oder Rinderfond) / 2 Lorbeerblätter / 2 Zweige Thymian / 1 Zweig Rosmarin, Salz & Pfeffer / 3 Stk. Wacholderbeeren (angedrückt) / Optional: 1 EL Preiselbeermarmelade

Pappardelle

500 g Weizenmehl (Typ 00 oder 300 g Hartweizenmehl / 8 Eier / 2 Prisen Salz / Optional: 2 TL Olivenöl

Rezept für 8–10 Personen

Wildragout

Das Wildfleisch in heißem Öl scharf anbraten und herausnehmen. Im gleichen Topf Zwiebeln, Karotten, Knollensellerie und Pastinaken anrösten, dann Knoblauch und Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Fleisch zurück in den Topf geben, mit Fond, Kräutern, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren aufgießen und zugedeckt bei niedriger Hitze etwa eine Stunde schmoren, bis das Fleisch zart ist. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Preiselbeermarmelade abschmecken.

Pappardelle

Mehl und Hartweizengrieß vermengen, eine Mulde formen und Eier sowie Salz hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und 10–12 Minuten kräftig kneten. In Folie gewickelt 30–45 Minuten ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen und in 2–3 cm breite Streifen schneiden. In reichlich gesalzenem Wasser 3–5 Minuten kochen.



Pappardelle con stufato di selvaggina, cotto con verdure a bulbo

Stufato di selvaggina

400 g di carne di selvaggina (ad es. cervo, tagliata a cubetti dalla spalla) / 2 cucchiari di olio o burro chiarificato / 1 cipolla, tagliata a cubetti piccoli / 1 carota, tagliata a pezzi / 1 piccola radice di sedano rapa, tagliata a cubetti / 1 pastinaca, tagliata a fette / 2 spicchi d'aglio, tritati finemente / 2 cucchiari di concentrato di pomodoro / 250 ml di vino rosso / 500 ml di fondo di selvaggina (o fondo di manzo) / 2 foglie di alloro / 2 rametti di timo / 1 rametto di rosmarino / sale e pepe / 3 bacche di ginepro (schiacciate) / facoltativo: 1 cucchiaino di marmellata di mirtilli rossi

Pappardelle

500 g di farina di frumento (tipo 00) o 300 g di semola di grano duro / 8 uova / 2 pizzichi di sale / facoltativo: 2 cucchiari di olio d'oliva

Ricetta per 8–10 persone

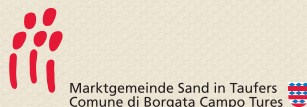
Stufato di selvaggina

Rosolare la carne di selvaggina in olio ben caldo, quindi toglierla dalla pentola. Nella stessa pentola far soffriggere la cipolla, le carote, il sedano rapa e la pastinaca, poi aggiungere l'aglio e il concentrato di pomodoro e far rosolare brevemente. Sfumare con il vino rosso e lasciare ridurre. Rimettere la carne nella pentola, aggiungere il fondo, le erbe aromatiche, le foglie di alloro e le bacche di ginepro, quindi cuocere a fuoco basso, con il coperchio, per circa un'ora, finché la carne risulta tenera. Aggiustare di sale e pepe e, a piacere, insaporire con un po' di marmellata di mirtilli rossi.

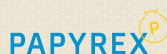
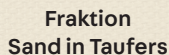
Pappardelle

Mescolare la farina e la semola, formare una fontana e aggiungere le uova e il sale. Lavorare il tutto fino a ottenere un impasto liscio e impastare energicamente per 10–12 minuti. Avvolgere nella pellicola e lasciare riposare per 30–45 minuti. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile e tagliare a strisce di 2–3 cm di larghezza. Cuocere in abbondante acqua salata per 3–5 minuti.





Eine Veranstaltung des Tourismusvereins von Sand in Taufers
Una manifestazione dell'Associazione Turistica di Campo Tures



Wir bedanken uns bei allen Sponsoren für die Unterstützung
Ringraziamo tutti gli sponsor per il sostegno