



TIROLER KÜCHE

mit Speck und Schinken



15
G'schmackige
Rezepte

Ausgabe 1

Einmalig vielfältig!

Kochen mit Tiroler Speck und Schinken



Wir Tiroler lieben unsere Speckknödel. Doch die Tiroler Speck- und Schinkenküche hat mindestens genauso viele Facetten wie unsere Berge Gipfel haben. Ob aus dem Ofen oder aus der Pfanne, ob deftig oder leicht – in der neuen Tiroler Küche ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Mit diesem kleinen, feinen Rezeptheft laden wir Sie ein: Entdecken und genießen Sie die einmalige Vielfalt, die Tiroler Speck und Schinken in die Küche bringen.

Viel Freude beim Ausprobieren und guten Appetit!

Tiroler Klassiker

- 04 Gebackene Speckknödel
- 05 Tiroler Kartoffelstampf mit Knusperspeck
- 06 Tiroler Speck-Kraut-Strudel
- 06 Tiroler Bauernomelette

Klein & fein

- 08 Honig-Karree auf Häuptelsalat
- 09 Tiroler Spargel-Speck-Omelette
- 09 Walnuss-Schinken-Aufstrich

Nudeln auf Tirolerisch

- 10 Ravioli auf Tiroler Art
- 11 Tiroler Nudel-Speck-Auflauf
- 11 Mangold-Nudeln mit Feinen Speckwürfeln

Gruß aus dem Ofen

- 12 Tiroler Flammkuchen
- 14 Tiroler Ofenkartoffeln
- 14 Schinken-Zwiebel-Quiches
- 16 Spargel-Speck-Pizza
- 16 Bunter Gemüseaufbau mit Feinen Speckwürfeln

- 18 Kleine Speckschule

Mhhhh
hmmm!
Da ist für jeden
was dabei!



04 *Tiroler Klassiker*



10 *Nudeln auf Tirolerisch*

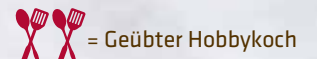
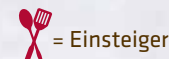


12 *Gruß aus dem Ofen*



08 *Klein & fein*

Das ist echte
Tiroler
Genusskultur



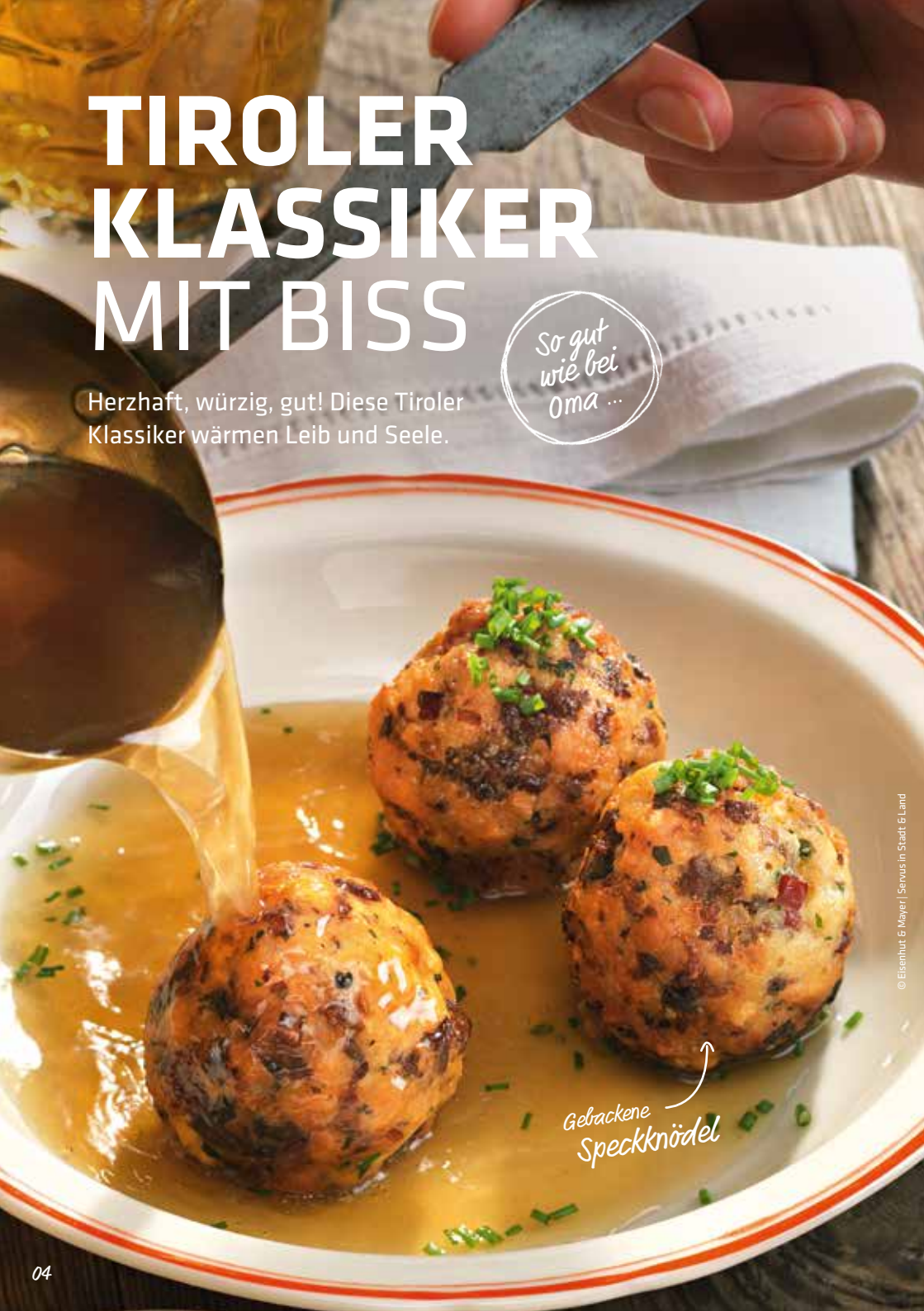
Kleine 18 Speckschule

Für echte Tyroler
(und die, die es werden wollen)

TIROLER KLASSIKER MIT BISS

Herzhaft, würzig, gut! Diese Tiroler
Klassiker wärmen Leib und Seele.

So gut
wie bei
Oma ...



Gebackene
Speckknödel

© Eisenhut & Mayer | Servus in Stadt & Land

Gebackene Speckknödel

Für 4 Personen | Zeit: ca. 60 Min.

1 Zwiebel, Knoblauchzehen,
100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel,
100 g gekochtes Rindfleisch, 50 g Butter,
Salz, Pfeffer, 1 TL getrockneter Majoran,
1 EL gehackte Petersilie, 250 g Knödelbrot,
2 Eier, 200 ml Milch, 2-3 EL glattes Mehl



- ausreichend Frittierfett
- eine kräftige Rindsuppe

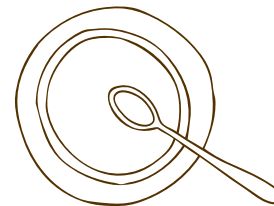
1. Zwiebel, Knoblauch und Rindfleisch in kleine
Würfel schneiden. Dann mit Feinen Speck-
würfeln in Butter goldbraun anrösten. Mit
Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie verrühren
und mit Knödelbrot mischen.

2. Eier, Milch und Mehl untermengen und die
Masse 15 Min. durchziehen lassen.

3. Das Frittierfett auf ca. 170 °C erhitzen. Die
Masse zu kleinen Knödeln formen und für
3-4 Min. schwimmend goldbraun frittieren.
Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Die Speckknödel in tiefen Tellern verteilen,
mit einem Schöpfer Suppe übergießen und
mit Schnittlauch bestreuen.

*Tipp: Die Speckknödel können natürlich
auch ohne Frittieren zubereitet werden.
Dazu die Knödel in gesalzenem
Wasser für ca. 15 Min. gar ziehen lassen.*



Feine Speckwürfel
Für herzhafte Gerichte
eignen sich am besten die
Speckwürfel aus Tiroler
Schinken- und Bauchspeck.



Tiroler Kartoffelstampf mit Knusperspeck

Für 4 Personen | Zeit: ca. 40 Min.

800 g Kartoffeln, 1 kl. Wirsing (ca. 500 g),
ca. 150 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel,
200 ml Brühe, 125 ml heiße Milch,
150 ml Schlagsahne, 3 EL Röstzwiebeln,
2 EL Butter, 1 TL Öl, 1 TL Majoran,
1/3 TL Liebstockblätter gemahlen,
1 TL Kümmel (ganz), 1-2 TL Kräutersalz

Rezeptfoto
Seite 07

1. Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke
schneiden und in Salzwasser etwa 20 Min.
kochen.

2. Wirsing vierteln, putzen, Strunk entfernen
und in Streifen schneiden. Feine Speckwürfel
in erhitztem Öl knusprig ausbraten.

3. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Wirsing
dazugeben und andünsten. Mit Brühe aufgie-
ßen, Kümmel nach Belieben zufügen und mit
geschlossenem Deckel ca. 10-15 Min. garen.

4. Kartoffeln mit Milch und restlicher Butter
zerstampfen. Wirsing abtropfen lassen
und dann untermischen. Sahne leicht auf-
schlagen, unterziehen und mit Majoran,
gemahlene Liebstockblättern und Kräuter-
salz abschmecken.

5. Kartoffelstampf mit knusprigem Speck und
Röstzwiebeln bestreut servieren.

Tiroler Speck-Kraut- Strudel

Für 4-6 Personen | Zeit: ca. 60 Min.



Für den Teig:

150 g Mehl, 1 EL Öl oder Butter,
½ TL Salz, 125 ml lauwarmes Wasser
Falls es schneller gehen soll, empfehlen wir
eine Packung frischen Strudelteig zu verwenden.

Für die Füllung:

1 Kopf Weißkraut (ca. 600 g), 2 Zwiebeln,
100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel,
50 g Butter, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer
aus der Mühle, 1 TL Kümmelsamen

- Mehl für die Arbeitsfläche
- zerlassene Butter zum Bestreichen

1. Für den Tiroler Speck-Kraut-Strudel zunächst das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde formen. Öl oder Butter, Salz und lauwarmes Wasser dazugeben. Nur so viel Wasser nehmen, dass sich ein elastischer und glatter Teig kneten lässt. Den Teig halbieren und zu Kugeln formen. Unter einer angewärmten Schüssel ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Für die Füllung das Weißkraut waschen, den Strunk und die groben Rippen entfernen, den Rest vierteln und sehr fein schneiden oder am besten hobeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

3. Butter erhitzen, Zwiebeln und Feine Speckwürfel darin leicht anbraten. Weißkraut untermischen und mit Zucker, Salz, Pfeffer und zerstoßenem Kümmel würzen. Eventuell ein wenig Wasser zugeben. Zugedeckt bei niedriger Hitze eine Viertelstunde dünsten und danach abkühlen lassen.

4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die beiden Portionen Strudelteig sehr dünn ausrollen. Auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten und das Weißkraut darauf verteilen. Den Strudelteig an den Seiten einschlagen, dann die beiden Strudel mithilfe des Küchentuchs aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zu guter Letzt mit zerlassener Butter bestreichen und etwa 30 Min. bei 200 °C backen.



Tiroler Bauernomelette

Für 4 Personen | Zeit: ca. 30 Min.



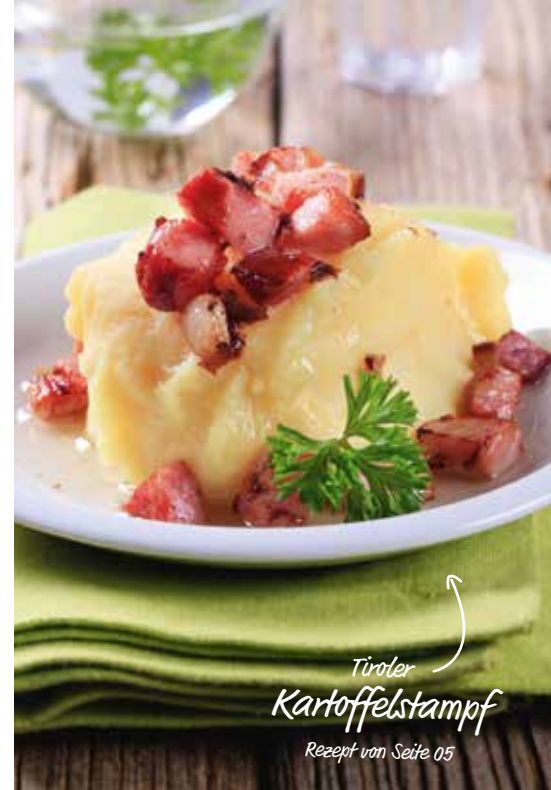
200 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel,
1 EL Butter, 3 Zwiebeln, 6 Eier,
125 ml Sahne, 1 TL Salz, Pfeffer,
1 Bund Petersilie

1. Butter in der Pfanne warm werden lassen und Feine Speckwürfel darin knusprig braten. Zwiebel in sehr feine Streifen schneiden und zugeben, 2-3 Min. dünsten.

2. Eier und Sahne mit dem Schneebesen gründlich schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und untermischen.

3. Die Eimasse über die Zwiebel-Speck-Mischung geben, zugedeckt stocken lassen, vorsichtig umdrehen und einige Minuten anbraten.

*Tipp: perfekt zum Reste
verwenden: einfach geschnittene
Paprika, Tomaten oder geröstete
Brotwürfel dazugeben.*



Tiroler
Kartoffelstampf
Rezept von Seite 05



Tiroler
Bauernomelette



Tiroler
Speck-Kraut-
Strudel



KLEIN & FEIN

So leicht und so lecker! Das Tiroler Karree Leicht mit nur 3% Fett und -40% weniger Salz ist die Krönung für unbeschwertes Genuss.



-40% weniger SALZ

*Tiroler Karree Leicht
Mit nur 3% Fett und weniger Salz bei vollem Geschmack ist das Tiroler Karree Leicht ideal für die moderne, leichte Küche.*

Honig-Karree auf Häuptelsalat

Für 4 Personen | Zeit: ca. 25 Min.

70g HANDL TYROL Tiroler Karree Leicht in feine Streifen schneiden, auf einem Backblech verteilen und im Backrohr bei 200 °C ca. 5 Minuten lang knusprig braten. 2 EL Honig auf dem heißen Karree verteilen und am Backblech nochmals ca. 2 Min. im Backrohr leicht karamellisieren lassen; mit Pfeffer würzen. 50g festen Tiroler Ziegenkäse in feine Scheiben hobeln, 2 EL Walnüsse grob hacken. Für das Dressing 1 EL Honig, 2 EL Apfelessig und 3 EL Sonnenblumenöl vermischen; gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3 Stück Häuptelsalatherzen auseinanderbrechen, 120g Himbeeren und die Walnüsse dazu geben und mit dem Dressing abschmecken. Auf einem Teller anrichten, die Himbeeren, Walnüsse und den Käse darauf verteilen. Vor dem Servieren den Salat mit Honig-Speck, frischer Minze und gegebenenfalls Blüten garnieren.



Tiroler Spargel-Speck-Omelette

Für 2 Personen | Zeit: ca. 15 Min.

2 Bund grünen Spargel waschen und im unteren Drittel schälen. In mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. 4 mittelgroße Eier, 4 EL geriebenen Tiroler Bergkäse, 80 g HANDL TYROL Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck (in Streifen geschnitten), Salz und Pfeffer verquirlen und in die Pfanne mit dem Spargel geben. Das Omelette goldgelb backen, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen. Das Tiroler Spargel-Speck-Omelette warm servieren.



Walnuss-Schinken-Aufstrich

Für 4 Personen | Zeit: ca. 25 Min.

70g HANDL TYROL Tiroler Karree Leicht in Streifen schneiden und $\frac{3}{4}$ der Menge mit 200 g Topfen vermengen. Anschließend 50 g Walnüsse zerkleinern und zum Topfen-Gemisch geben. Frische Kresse, Salz und gemahlene Pfeffer hinzufügen. Mit den übrigen Tiroler Karree Leicht-Streifen sowie Kresse garnieren.

Schon ist der Walnuss-Schinken-Aufstrich fertig und schmeckt besonders gut zu einem knusprigen Braunbrot.



Tipp: Im Kühlschrank kann der Aufstrich 1-2 Tage aufbewahrt werden.



NUDELN AUF TIROLERISCH

Ein Hauch von Süden und die milde Würze der feinen Speck- und Schinkenspezialitäten von HANDL TYROL



Ravioli auf Tiroler Art

Für 4 Personen | Zeit: ca. 60 Min.

Für den Nudelteig:

150 g Hartweizengrieß, 150 g Mehl, 3 Eier, 1 EL Olivenöl, Salz

Für die Füllung:

100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel, 250 g Topfen, 70 g Tiroler Bergkäse, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer

1. Hartweizengrieß, Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Inzwischen die Feinen Speckwürfel mit dem Topfen, geriebenem Bergkäse und klein gehackten Kräutern vermischen.

3. Die Hälfte des Nudelteigs aus dem



Kühlschrank nehmen und dünn auswalgen. Die Topfen-Speck-Füllung mit einem kleinen Löffel in kleinen Portionen im Abstand von ca. 5 cm auf den Teig setzen. Ei verquirlen und den Teig zwischen den Häufchen damit bestreichen.

4. Die zweite Hälfte des Nudelteigs ebenfalls dünn ausrollen, auf die vorbereitete Teigplatte legen und leicht andrücken. Mit einem Teigrad Ravioli ausschneiden und die Ränder gut festdrücken. Die Ravioli in reichlich kochendes Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und die Nudeln im leicht siedenden Wasser ohne Deckel ca. 4 Min. garen.

5. Die Ravioli herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit brauner Butter servieren.

Tiroler Nudel-Speck-Auflauf

Für 4 Personen | Zeit: ca. 60 Min.

250 g Nudeln (z. B. Penne),

100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel, 250 g Champignons, 1 Paprika (rot), 100 g Tiroler Bergkäse, 4 Eier, 1/4 l Milch, 2 EL Öl, Majoran, Salz, Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß), Petersilie, Fett (für die Form)



1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser 10-12 Min. bissfest kochen, abseihen und abschrecken. Champignons und Paprika putzen und waschen. Die Champignons je nach Größe halbieren bzw. vierteln, Paprika klein schneiden. Kräuter waschen, abzupfen und fein hacken – etwas zum Garnieren auf der Seite lassen.

2. Öl erhitzen, darin Champignons, Paprika und die Feinen Speckwürfel anbraten. Zum Schluss die Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit den gekochten Nudeln vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und damit die Nudeln übergießen. Käse darüberreiben. Auflauf im vorgeheizten Backofen (Umluft 175 °C) 30 Min. backen. Garnieren und heiß servieren.



Bunt ist besser: Der sattgrüne Mangold ist reich an wertvollen Mineralstoffen.

Mangold-Nudeln mit Feinen Speckwürfeln

Für 4 Personen | Zeit: ca. 25 Min.

400 g Nudeln (z. B. Bandnudeln),

4 Stangen Mangold, 75 g HANDL TYROL

Feine Speckwürfel, 4 Stangen Jungzwiebeln, 2 Schalotten, 150 ml Grüner Veltliner, 1 großer EL Butter, etwas Minze als Garnitur, 1 EL Sonnenblumenöl, 50 g Weißbrot, 5 EL grob gehackte Kräuter (z. B. Minze, Kerbel, Petersilie ...), Schnittlauch, Salz, Pfeffer



1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und ca. 100 ml vom Kochwasser beiseite stellen. Das Weißbrot zusammen mit den Kräutern fein mixen.

2. Anschließend den Mangold und die Jungzwiebelstangen in dicke Stücke schneiden, die Schalotten schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit einem Esslöffel Sonnenblumenöl die Feinen Speckwürfel knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und im restlichen Öl Mangold, Schalotten und Jungzwiebeln anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, das Nudelwasser und die Butter dazugeben und einmal aufkochen lassen. Danach die Nudeln und die Kräuterbrösel untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit frischer Minze garnieren.



GRUSS AUS DEM OFEN

Flammkuchen, Pizza & Co passen eigentlich immer und lassen sich gut vorbereiten. Überraschen Sie Ihre Gäste doch mal mit einer Tiroler Variante dieser beliebten Klassiker.

Tiroler Flammkuchen

Für 4 Personen | Zeit: ca. 40 Min.

Für den Germteig:

500 g Mehl, 20 g Germ (1/2 Würfel),
3 EL Olivenöl, 1 Teelöffel Salz,
ca. 250 ml lauwarmes Wasser
oder 2 Pkg. Tante Fanny Frischer
Flammkuchenteig 260 g

Für den Belag:

200 g HANDL TYROL Tiroler Speck g.g.A.
Schinkenspeck in Streifen geschnitten,
250 g Zwiebeln (rot), 2 EL Butter,
200 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer

1. Mehl mit fein zerbröckeltem Germ, Olivenöl, Salz und lauwarmem Wasser in eine Schüssel geben. Mit der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem schönen Teig verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.



2. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Diese dann mit Butter in einer Pfanne einige Minuten anbraten, bis sie Farbe bekommen.

3. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer verrühren.

4. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Germteig teilen und zu dünnen Fladen ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und jeden Fladen mit Crème fraîche bestreichen. Mit Zwiebel und HANDL TYROL Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck in Streifen geschnitten belegen.

5. Die Tiroler Flammkuchen im Backofen etwa 10 Min. knusprig backen. Danach frisch servieren.



Wenns mal schneller
gehen soll, empfehlen wir:
Tante Fanny Frischer
Flammkuchenteig



Tiroler Ofenkartoffeln

Für 4 Personen | Zeit: ca. 80 Min.

4 große Kartoffeln, 150 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel, 400 g Sauerrahm, 1 Zwiebel, 2 Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Schnittlauch

• Alufolie

1. Die Kartoffeln gut abbürsten, in kochendem Wasser etwa 15 Min. vorkochen. Danach in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C etwa 45 Min. backen.

2. Sauerrahm mit fein geschnittener Zwiebel, Knoblauch und Petersilie verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

3. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Folie zur Hälfte von oben her entfernen. Kartoffeln oben einschneiden, leicht auseinanderdrücken und mit dem Sauerrahm füllen.

4. Die Feinen Speckwürfel in der Pfanne kurz anrösten und auf die Teller verteilen. Ofenkartoffeln mit gerösteten Speckwürfeln, Tomatenstücken und Schnittlauch garnieren.

Schinken-Zwiebel- Quiches

Für 4 Personen | Zeit: ca. 80 Min.

4 quadratische Scheiben (je ca. 45 g) frischer Mürbteig, 750 g Zwiebeln, 100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel, 2 EL Butter, Pfeffer, Salz, Muskat, 2-3 EL Paniermehl, 200 ml Milch, 100 ml Sahne, 4 Eier, Walnüsse (grob gehackt)

- Mehl für die Arbeitsfläche
- Öl zum Braten und Ausfetten
- 4 kleine Quicheformen (à ca. 15 cm) oder eine große (ca. 30 cm)

1. Teig vorbereiten. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Feine Schinkenspeckstreifen knusprig braten. Zwiebeln zufügen und ca. 10 Min. glasig dünsten. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen; abkühlen lassen.

2. Quicheformen ausfetten. Teig ausrollen, vierteln und damit die Förmchen auslegen. Ränder andrücken und evtl. überstehende Ecken abschneiden. Boden mit Paniermehl bestreuen.

3. Milch, Sahne und Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebel-Speck-Mischung in die Förmchen verteilen, Eiermilch darübergießen.

4. Im vorgeheizten Backofen (200 °C, Umluft 175 °C) auf der untersten Schiene ca. 30 Min. backen. Heiß servieren und mit Walnüssen garnieren.

In kleinen Formen gebacken ist diese Quiche ein wahrer Blickfang als Partysnack oder - mit Blattsalaten serviert - eine raffinierte Vorspeise.





Tipp: Bei grünem Spargel reicht es oft, die unteren Enden zu schälen. Dünne Stangen müssen in der Regel gar nicht geschält werden.

Spargel-Speck-Pizza

Spargel-Speck-Pizza

Für 4 Personen | Zeit: ca. 35 Min.



Für den Teig:

400 g Mehl, 20 g frischer Germ, Salz,
2 EL Olivenöl, ca. 250 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

300 g Spargel, 100 g HANDL TYROL Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck in Streifen geschnitten, 200 ml Tomaten passiert, 100 g Mozzarella, 40 g Pecorino, 1 Bund Rucola, 2 EL Aceto balsamico, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Den Germ zerbröseln und mit etwas Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit dem Mehl zu einem Vorteig verrühren und ca. 10 Min. gehen lassen. Dann mit Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten und ca. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Spargel waschen, schälen und Enden abschneiden. Stangen längs in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Wasser mit Salz und Zucker ca. 5 Min. garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Backofen auf 250 °C vorheizen.

3. Teig vierteln und Teigstücke auf etwas Mehl ausrollen. Auf ein geöltes Backblech geben. Passierte Tomaten darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pizzen im Backrohr auf unterster Schiene ca. 8 Min. backen. Mozzarella würfeln, Pecorino fein hobeln. Mozzarella auf die Pizzen verteilen und weitere 4 Min. backen. Herausnehmen und sofort mit Rucola und Pecorino belegen. Mit Aceto balsamico und dem Olivenöl beträufeln und servieren.

Bunter Gemüseauflauf mit Feinen Speckwürfeln

Für 4 Personen | Zeit: ca. 60 Min.



Für den Mürbteig:

200 g glattes Mehl, 100 g kalte Butter (in kleine Würfel geschnitten), 1 Ei,
2 EL Wasser, 1 Prise Salz

Für die Füllung:

2 Melanzani (Auberginen), 4 Karotten (je 2 orange und violette), 3 Zucchini (je 1 grün, hellgrün, gelb), 5 bunte Kirschtomaten, 75 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel, 80 g Topfen, 1 Bund gehackte Petersilie, 30 g fein gehackte Nüsse, Salz, Pfeffer, 2 EL Sonnenblumenöl

1. Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten rasten lassen.

2. Das Gemüse der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, die Melanzani-Scheiben der Länge nach in der Mitte noch einmal halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kirschtomaten halbieren. Topfen mit den Nüssen und Petersilie verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Mürbteig dünn ausrollen und eine mit Backpapier ausgelegte runde Backform (ca. 24 cm) damit auslegen. Den Topfen am Boden verstreichen und darauf abwechselnd das Gemüse von außen nach innen in einem Kreis anordnen. Die Feinen Speckwürfel und Kirschtomaten auf dem Gemüse verteilen, mit etwas Sonnenblumenöl beträufeln und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 30 Minuten lang backen.



Gemüseauflauf

Kleine Speckschule

Beste Zutaten, ehrliche Handarbeit und viel Zeit. Mehr brauchen wir von HANDL TYROL nicht für einen Speck, der seit Generationen in aller Munde ist.



Höchste Qualität, von Hand gemacht



Ausgewählte Fleischstücke bester Qualität

1. Für original Tiroler Speck g.g.A. werden ausschließlich gewachsene Teilstücke von bester Qualität verwendet.



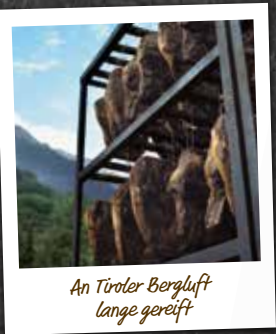
Von Hand gewürzt

2. Von Hand mit Meersalz, Wacholder, Pfeffer und einem Hauch von Knoblauch eingerieben kann das Fleisch für mindestens drei Wochen ziehen.



Über Buchenholz mild geräuchert

3. Anschließend wird der Tiroler Speck etwa eine Woche mild über Buchenholz geräuchert. Das verleiht ihm sein typisches Aroma.



An Tiroler Bergluft lange gereift

4. In klarer Tiroler Bergluft bekommt der geräucherte Speck dann viel Zeit zum Reifen.



Speckmeister-Kontrolle

5. Bis zu sechs Monate dauert es insgesamt, bis der Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck nach den strengen Kontrollen durch unsere Speckmeister bereit zum Genuss ist.

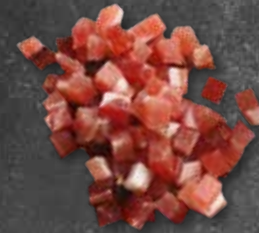


*Film ab:
unter www.handltyrol.at
oder einfach QR-Code scannen*



Kleine Helfer für den großen Genuss

Gut kochen kann so einfach sein! Mit den vorgeschrittenen Würfeln oder einfach schnell in feine Streifen geschnittenem Tiroler Speck und Schinken gelingen Ihre Lieblingsgerichte sprichwörtlich im Handumdrehen.



Feine Speckwürfel

Für die Feinen Speckwürfel werden nur ausgesuchte, ganze Fleischstücke von Hand mit Naturgewürzen eingerieben, sorgsam geräuchert, in Tiroler Bergluft gereift und anschließend küchenfertig geschnitten.



Feine Schinkenspeckstreifen

In feine Streifen geschnitten verleiht der mild-würzige Schinkenspeck köstlichen Flammkuchen, Quiches, Nudelgerichten und vielem mehr das gewisse Etwas.



Tiroler Speck g.g.A.

Der original Tiroler Speck g.g.A. ist seit jeher bei HANDL TYROL daheim und untrennbar mit der Tiroler Genusskultur verbunden. Gerade deshalb sind z.B. der mild-würzige Schinkenspeck oder der fein-milde Karreespeck bei klassischen oder modernen Gerichten nicht mehr aus der Tiroler Küche wegzudenken.

Tiroler Carbonara

nachzulesen unter
www.handltyrol.at



Tolle Rezeptideen,
die du gerne mit
uns teilen würdest?

Wir freuen uns über alle
Zusendungen an
rezepte@handltyrol.at

Mehr „spektakuläre“
Rezepte finden
Sie hier 

