

## Rezepte „Silvia unterwegs am Faaker See“

<p><u>Name des Gerichts</u></p> <p><b>„Kärntner Ritschert“</b></p> <p><u>Zutaten</u> (4 Personen)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g Rollgerste</li><li>• 250 g Hausgeselchtes (für eine vegane Version mit Kohlrabi ersetzen)</li><li>• 100 g Zwiebeln gewürfelt</li><li>• 2 Knoblauchzehen, klein geschnitten</li><li>• 500 ml Gemüsebrühe</li><li>• 100 g Käferbohnen</li><li>• 100 g Karotten</li><li>• 100 g gelbe Rüben</li><li>• 100 g Knollensellerie</li><li>• 1 kleiner Bund Liebstöckel</li><li>• eine Prise Salz</li><li>• etwas Pfeffer</li><li>• 1 Frühlingszwiebel</li></ul>	<p><u>Zubereitung</u></p> <p>Rollgerste am besten über Nacht in Wasser einweichen. Das Hausgeselchte im kalten Wasser zusetzen und mit Zwiebel und Knoblauch weichkochen. Im Anschluss die Rollgerste in Brühe weichkochen (ohne Fleisch). Die gewaschenen und geschälten Karotten, gelbe Rüben und Sellerie sowie Stängel vom Liebstöckel mitkochen, bis sie am Punkt gegart sind. Dann wieder vorsichtig herausnehmen, abkühlen lassen und in mittelgroße Rauten schneiden (auch das Hausgeselchte). Danach den Selchsud abseihen.</p> <p>Die Brühe in einem Topf erwärmen und alle Zutaten beifügen. Gute fünf Minuten durchkochen, wenn notwendig noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten Frühlingszwiebel in Streifen schneiden und gemeinsam mit Liebstöckel zum Bestreuen des Kärntner Ritscherts verwenden.</p>
<p><u>Name des Gerichts</u></p>	<p><u>Zubereitung</u></p>

## „Apfelstrudel“

### Zutaten

(4 Personen)

Für den Strudelteig

- 2 Blätter Strudelteig  
- im Supermarkt erhältlich
- Mehl für die Unterlage
- 50 g geschmolzene Butter zum Bestreichen

Für die Fülle

- 150 g Brösel
- 120 g Butter
- 500 g grüne Äpfel (Golden Delicious)  
geschält und gewürfelt
- Saft von einer Zitrone
- 75 g Rosinen
- 25 ml Rum
- 1 EL Zimt
- 80 g Zucker
- 150 g Brösel
- 125 g Haselnuss, geröstet & gerieben
- Staubzucker zum Bestreuen

Ein Strudelteigblatt auf einem bemehlten Tuch ausziehen und mit geschmolzener Butter dünn bestreichen. Nun das zweite Strudelteigblatt darauflegen.

Nun bereiten wir die Fülle vor. Zur Vorbereitung rösten Sie die Brösel mit etwa 20 g Butter an. Äpfel schälen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Die Rosinen in Rum für 10-15 min einlegen.

Vermengen Sie jetzt alle Zutaten in einer Schüssel. Die Apfelfülle über den ganzen Teig verteilen, dann vorsichtig einrollen und die Enden schön andrücken. Helfen Sie sich beim Einrollen mit dem untergelegten, bemehlten Tuch. Zum Schluss den Strudel mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C Umluft ca. 40 Minuten backen.

Nachdem der Strudel fertig gebacken ist, können Sie ihn mit Staubzucker bestreuen und in großen oder kleinen Stücken mit Kaffee und Schlagobers genießen. Schmeckt auch sehr lecker mit einer Kugel Vanilleeis.

Partner:

*Finkensteiner Nudeln:*

<http://www.finkensteiner.at/>

In der Finkensteiner Nudelfabrik wird Pasta gemacht und das schon seit über 130 Jahren.

Katharina Gregori führt den Familienbetrieb in bereits fünfter Generation.

*Faaker See Segeln:*

<https://www.segelschule-faakersee.at/>

Karnerhofweg 10  
9580 Drobollach am Faakersee  
Tel.: +43(0)664 750 480 26  
Email: office@pepi.at

<https://www.campinganderwald.at/>

Camping Anderwald liegt direkt am Faaker See in Kärnten, eingebettet in die traumhafte Kulisse der das gesamte Gebiet umgebenden Karawanken. Der Faaker See ist nicht nur der südlichste Badesee Kärntens, er ist auch einer der wärmsten und hat absolute Trinkwasserqualität. Die intakte Umwelt, das saubere Wasser, die klare Luft und das milde Klima sind ein Garant für Erholung von Körper und Geist.