

Die besten Rezepte von Hanna Perwanger

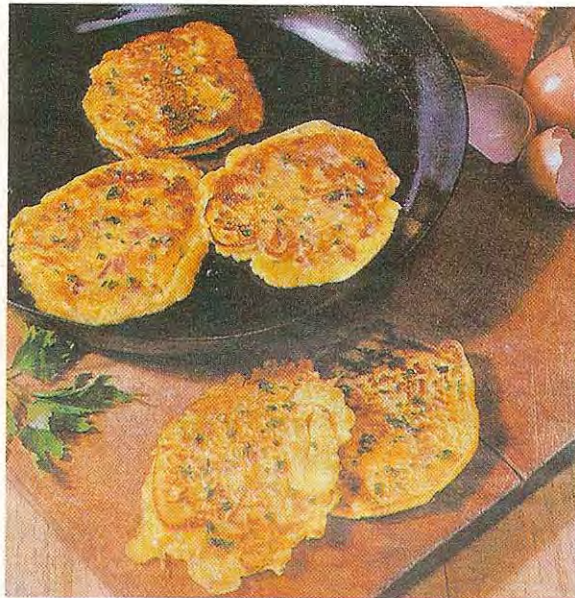
Südtiroler Leibgerichte

Hanna Perwanger ist in der Südtiroler Gastronomie das, was man eine Institution nennt: Mit 24 Jahren übernahm die gebürtige Nürnbergerin gemeinsam mit ihrem Mann das Berggasthaus „Zirmerhof“ in Radein – als reine Autodidaktin. Mit Hilfe eines großen Kochbuchs brachte sie sich selbst das Kochen bei. Schon bald war der Zirmerhof weitem für seine gute Küche bekannt. 1967 hat Hanna Perwanger ihre besten Rezepte in dem Büchlein „Südtiroler Leibgerichte“ niedergeschrieben. 30 Jahre später gibt es nun eine Neuauflage dieses beliebten Werkes.

Hanna Perwanger steht heute nicht mehr am Herd, dafür setzt die Schwiegertochter die Küchentradition des Zirmerhofs fort, für die die nachstehenden Rezepte das beste Beispiel sind:



Hanna Perwanger: „Südtiroler Leibgerichte“, 128 Seiten, 33 Farbfotos, 5 Schwarzweißfotos, 23,00 Lire



Zirmer-Torte

8 Eiweiß, 180 g Haselnüsse, 180 g Zucker, 40 g dunkle Schokolade, etwas Zimt- und Nelkenpulver, abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 3 EL Rum oder Kirschwasser, 3 EL Kirschkonfitüre, 500 g gekochte Kirschen oder Weichseln, $\frac{1}{4}$ l Rahm, 30 g Schokolade

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, geriebene Haselnüsse, Zucker, geriebene Schokolade und Gewürze unterheben. Masse in eine gut gefettete Tortenform füllen und ca. 30 Minuten bei 180–220° backen. Nach dem Auskühlen Torte mit Rum oder Kirschwasser tränken, mit Konfitüre bestreichen und mit halbierten, entsteinten Kirschen belegen. Rahm (ev. mit Sahnesteif) schlagen, Torte damit überziehen und mit gehobelten Schokoladespänen bestreuen.



Speck-Eier-Kuchen

Für 4 Personen:

4 Eier, 250 g Mehl, etwas Salz, $\frac{3}{8}$ l Milch oder Mineralwasser, ein Stück Speckschwarte, 16 Scheiben durchwachsender Speck (oder in Würfel geschnitten), Schnittlauch

Aus Eiern, Mehl, Salz und Milch einen glatten Omelettenteig rühren. Die gut erhitze Pfanne mit einer Speckschwarte einreiben, 3 Scheiben Speck leicht anbraten und umwenden oder den gewürfelten Speck in den Teig geben. Eine Portion Teig darüber geben, alles wenden. Wenn die untere Seite schön braun ist, die andere Seite ebenso braten. Mit Schnittlauch bestreut, servieren.



Zucchini mit Tomaten

Für 4 Personen:

600 g Zucchini, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 100 g Speck, Öl, 3 Tomaten, Salz, Pfeffer, 1 Pr. Zucker, Basilikum, Majoran

Zuchinischeiben mit kleingehackter Zwiebel und Speckwürfeln in Öl 5 Minuten anrösten. Tomatenachtel, Gewürze und Kräuter hinzufügen und alles zusammen fertigdünsten.

Tip: Dieses Gericht eignet sich gut als Beilage zu Naturschnitzeln.