

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

1. Ein Zubereitungsvorschlag je Koch oder Köchin. Es können jedoch aus einem Betrieb mehrere Köche einsenden.
2. Basis der Zubereitung muss eine Teigtasche aus dem Brunnersortiment sein. Hinsichtlich Kreativität, Geschmack, Art der Zubereitung, Kombinationen, etc. sind keine Grenzen gesetzt! Die Vorschläge müssen lediglich **bis zum 17.03.2017 (Post- oder Maileingang)** bei der Brunner GmbH eingegangen sein.
3. Wichtig: Senden Sie nur eigene oder selbst abgewandelte Vorschläge ein. Rezepte aus Kochbüchern oder -kursen dürfen nicht verwendet werden, da sie dem Urheberrecht unterliegen.
4. Die uneingeschränkten Nutzungsrechte an den eingeschickten Vorschlägen gehen im Falle einer Veröffentlichung – gleich in welcher Form – exklusiv auf die Brunner GmbH über.
5. Die TeilnehmerInnen erklären sich dazu bereit, im Falle einer Rezeptveröffentlichung ein geeignetes Porträtfoto von sich sowie vom Betrieb des Arbeitgebers der Brunner GmbH zur Verfügung zu stellen. Die uneingeschränkten Nutzungsrechte für das Bildmaterial gehen an die Brunner GmbH.
6. Alle eingereichten Vorschläge werden in einem dreistufigen Verfahren geprüft. Aus allen Einsendungen werden in einem ersten Auswahlverfahren 15 Einsendungen eruiert. Die Prüfung und Auswahl der Sieger-Rezepte übernimmt unsere Jury.
7. Für eine gültige Teilnahme benötigen wir den vollständigen Namen und die Adresse des Teilnehmers sowie die Daten des beschäftigenden Betriebes.
8. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind alle Mitarbeiter der Brunner GmbH und deren Angehörige. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



DIE MIT DEN NUDELN!



DIE MIT DEN NUDELN!

So könnte die Einsendung aussehen.

Steinpilztascherl mit eingelegten Steinpilzen und Rucolastroh

Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Steinpilznudel á 40g
oder 8 Stk Steinpilznudel 80g
„handgekrenzelt“
2 kleine Steinpilze
2 Stk Knoblauchzehen
1 Zwiebel (klein)
Rosmarinzweig, Thymianzweig, Petersilienblätter, etwas frischen Salbei,
Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, schwarze Pfefferkörner, etwas Salz, Olivenöl



Zeitbedarf

8 min. Kochzeit (Nudel)
30 min. Gesamtzeit

Zubereitung

Frische kleine Steinpilze sauber putzen und halbieren. Zwiebel grob schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. Rosmarinzweig, Thymianzweig, Petersilienblätter, frischen Salbei, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und schwarze Pfefferkörner mit Olivenöl erhitzen. Steinpilze in Olivenöl sautieren und abtropfen lassen.

Steinpilze mit heißem Kräuterolivenöl in Weckgläser abfüllen und verschließen. Steinpilznudeln in gesalzenem Wasser 8 Min. (40g) oder 13 Min. (80g) köcheln lassen. Frischen Rucola in Pflanzenfett kurz frittieren und gut abtropfen. Steinpilze mit etwas Kräuterolivenöl kurz erhitzen. Nudeln mit Steinpilzen, Kräuterolivenöl und auf Rucolastroh anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen

Ihr Kärntner Nudelteam

Rezept von Alex Pollak, Küchenchef vom Restaurant Panorama (Spittal/Drau)



VEGAN



MACHEN SIE MIT!

Wir suchen die besten
und kreativsten Vorschläge für die
Zubereitung von
Brunner Kärntner Nudeln!

TRADITION, MAL ANDERS.

Brunner GmbH
Lessnig 2, 9753 Lind/Drau, Tel. +43 4768 8101
nudel@teigtaschen.at, www.kaerntnernudel.com

HERZLICH WILLKOMMEN!

Auf Sie haben wir gewartet! Genau Sie und Ihre Kochkünste brauchen wir!

Wir suchen das beste und kreativste und köstlichste Rezept, das es mit Kärntner Nudel zu kochen gibt. Inspiration, Ideen, Leidenschaft, das soll man schmecken können!

Am besten gleich los starten und kreativ werden!

Einsendeschluss: 17.3.2017

Als Gewinn locken:

Den Gewinner des Awards samt seiner Kreation präsentieren wir Ende September 2016 auf der Wiener Wiesen der Presse.

Dazu gibt's noch EUR 500,--.

PREISE

1. Preis € 500,-
Award-Sieg, PR-Event mit Vorstellung des Sieger-Rezepts, Rezeptbuch
2. Preis € 300,-
Rezeptbuch-Erwähnung
3. Preis € 200,-
Rezeptbuch-Erwähnung

Die 15 besten Rezepte kommen in ein Kärntner Nudel Rezeptbuch.



ABLAUF

Einsendeschluss: 17. März 2017

Wohin: Brunner GmbH
Lessnig 2, 9753 Lind/Drau
Email: nudel@teigtaschen.at

1. Vorentscheidung:

HLW Spittal/Drau

Die SchülerInnen der HLW-Spittal/Drau kochen die besten 15 Rezepte nach. Eine Jury kürt die besten 5 Rezepte. Die ErfinderInnen der Rezepte werden zum Finale eingeladen.

2. Finale:

Schloss Porcia, Spittal/Drau

Die fünf Finalisten kochen ihre Kreationen für die Jury, die die besten 3 davon kürt.

Wir wünschen viele Ideen & gutes Gelingen!
Wir freuen uns auf Ihre Einsendung!

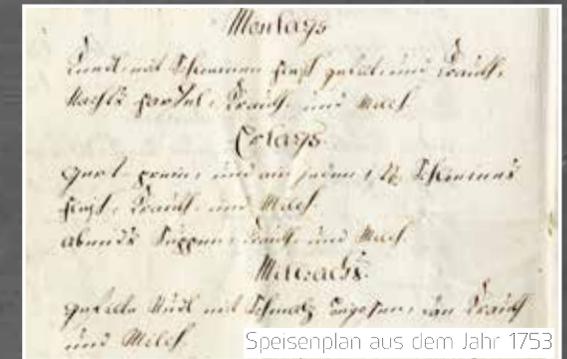


TRADITION, MAL ANDERS.

GESCHICHTE DER KÄRNTNER NUDEL

Vor 263 Jahren, wurde die Kärntner Nudel das erste Mal urkundlich erwähnt. Dies erfolgte im Speisenplan der Grafschaft Salamanca im Schloss Porcia in Spittal an der Drau.

Wir sehen uns als Hüter dieses kulinarischen Kulturerbes, das demnach wohl in Spittal seine Geburtsstätte hat. Eine Heiratsurkunde aus dem Jahr



1753 belegt, dass unser Urururururgroßvater just in diesem Jahr heiratete. Vermutlich wurden die Hochzeitsgäste mit Kärntner Nudeln einer Brunner Vorfahrin verwöhnt.

Wir haben diese geschichtsträchtige, köstliche Speise zu unserer Berufung gemacht. Voller Leidenschaft entwickeln wir die regionale Köstlichkeit weiter. Wir gehen auf Ernährungstrends und die Bedürfnisse unserer Kunden ein. Unsere vegetarische und vegane Produktpalette kann sich sehen und vor allem schmecken lassen. Das zeigen uns auch die Verkaufszahlen.

Guten Appetit!

