



Hausgemachte Schüttelbrotortelloni mit Lammragout gefüllt

Rezept: Oskar Messner

Für ca. ½ kg Ragout
 400 g Lammschulterfleisch vom Villnösser Brillenschaf
 1 mittlere Zwiebel
 2 Karotten
 Sellerie
 20 g Öl
 ½ EL Tomatenmark
 1/8 l dunkler, kräftiger Rotwein
 300-400 ml Lammbürhe
 Zweig Rosmarin
 Zweig Zitronenthymian
 1 Blatt Salbei
 1 Knoblauchzehe fein gehackt
 3 Wacholderbeeren
 Pfeffer und Salz

Zubereitung:
 Das Fleisch in ½ cm große Würfel schneiden.
 Die Karotten und den Sellerie putzen, waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und mit der Zwiebel im Öl dünsten. Das Fleisch dazugeben und mitdünsten, bis die ganze Flüssigkeit verdunstet ist. Das Tomatenmark dazugeben und mitrösten, bis die gewünschte Farbe entstanden ist. Mit Rotwein immer in kleinen Mengen löschen, um die Farbe und den Geschmack noch zu verstärken. Die Lammbürhe dazugeben und das Ragout langsam köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit alle Würzmittel hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce fertigkochen lassen.

Garzeit: 1 Stunde

Verwendung für Bandnudel, Gnocchi oder als Füllung für Ravioli, Blätterteigkissen oder Pastetchen.

Tortelloni al pane croccante "Schüttelbrot" fatti in casa ripieni di ragù di agnello

Ricetta: Oskar Messner

Per circa ½ kg di Ragù
 400 g spalla di agnello della razza ovina "Villnösser Brillenschaf"
 1 cipolla
 2 carote
 sedano
 20 g olio
 ½ cucchiaino di concentrato di pomodoro
 1/8 l vino rosso scuro
 300-400 ml brodo di agnello
 ramo di rosmarino
 ramo di timo al limone
 1 foglia di salvia
 1 spicchio di aglio
 3 bacche di ginepro
 sale e pepe

Preparazione:
 Tagliare la carne a dadi da ½ cm.
 Lavare e sbucciare le carote, la cipolla e il sedano, tagliare a piccoli dadi e soffriggere nell'olio.
 Aggiungere la carne e far evaporare tutti i liquidi.
 Aggiungere il concentrato di pomodoro e farlo arrostire.
 Unire il vino poco alla volta, infine aggiungere il brodo e fare cuocere a fuoco basso. Poco prima della fine di cottura aggiungere tutte le erbe aromatiche/spezie, sale e pepe.

Tempo di cottura: 1 ora

Utilizzare il ragù per condire tagliatelle, gnocchi o per riempire ravioli e vol-au-vent.

ZUM VORMERKEN APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

24.09.2017

Lammfest

mit Beginn um 10 Uhr auf der Zans Piuswiese

Festa della razza ovina

alle ore 10 sul prato Pius a Zannes

22.09. , 29.09. & 06.10.2017

Lammwanderungen: Auf den Spuren der Bergbauern - Gepflegte Kulturlandschaft, schöne Höfe, „Villnösser Brillenschafe“ und Bauernkost; Beginn um 9 Uhr

Escursioni sul Sentiero del Contadino -

Bellissimi masi circondati da paesaggi ben curati, la pecora "Villnösser Brillenschaf" e specialità contadine; inizio alle ore 9

07.10.2017

Filznachmittag im Naturparkhaus:

Für alle Kinder von 6 bis 12 Jahren von 15 bis 17.30 Uhr im Naturparkhaus Puez-Geisler

Pomeriggio di feltratura: per tutti i bambini dai

6 ai 12 anni, dalle ore 15 alle ore 17.30 nel Centro visite Puez-Odle



Fotos: Furchetta, Manuel Ferrigato

Mehr Informationen unter | Ulteriori infomazioni

www.villnoess.info

Tel. 0472 840 180

Danke für die Unterstützung | Grazie ai nostri partner



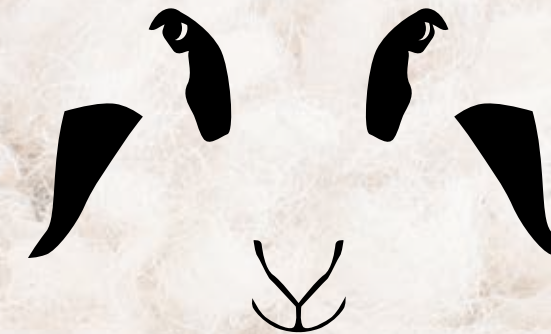
Dolomiten Villnöss
 Dolomiti Val di Funes



Villnösser



28.09.-09.10.2017



LAMMWOCHEN VOM VILLNÖSSER BRILLENSCHAF

in 14 Gastbetrieben des Tales und
 in 12 Gastbetrieben von Freunden des „Villnösser Brillenschafs“

SPECIALITA' D'AGNELLO DELLA RAZZA OVINA "VILLNÖSSER BRILLENSCHAF"

presso 14 ristoranti della Val di Funes
 e 12 ristoranti degli amici del "Villnösser Brillenschaf"

TEILNEHMENDE GASTBETRIEBE IM VILLNÖSSER TAL I RISTORANTI DELLA VAL DI FUNES

Restaurant | Ristorante Pizzeria
DREIMÄDELHAUS
St. Peter | San Pietro
Tel. 0472 840 102

Ruhetag: Mittwoch ganztägig, Donnerstag bis
17:00 Uhr. G. di riposo: mercoledì tutto il giorno,
giovedì fino alle ore 17:00. www.dreimaedelhaus.info
info@dreimaedelhaus.info

GEISLER ALM | RIFUGIO DELLE ODLE
Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle
Tel. 339 60 44 685, 333 75 69 029

Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì
www.geisleralm.com | info@geisleralm.com

Berggasthof **GAMPENALM**
Malga **GAMPEN**
Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle
Tel. 0472 840 001, 348 27 21 587

Kein Ruhetag | Senza giorno di riposo
www.gampenalm.com | info@gampenalm.com

GSCHNAGENHARDTALM
Malga **CASNAGO**
Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle
Tel. 0472 840 158, 338 67 52 633

Kein Ruhetag | Senza giorno di riposo
www.profanterhof.com | info@profanterhof.com

Hotel **GSOIHOF**
St. Peter | San Pietro
Tel. 327 33 21 456

nur abends geöffnet | aperto solamente la sera
Wir bitten um Vormerkung | È gradita la prenotazione
www.hotel-gsoihof.com | info@hotel-gsoihof.com

Hotel **KABIS**
St. Peter | San Pietro
Tel. 0472 840 126

Ruhetag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì
www.hotel-kabis.com | info@hotel-kabis.com

KASERILLALM | Malga KASERILL
Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle
Tel. 0472 840 219

Kein Ruhetag | Senza giorno di riposo
www.unterkantiolerhof.com
info@unterkantiolerhof.com

Jausenstation | Locanda MOAR
St. Jakob | San Giacomo
Tel. 0472 840 318

Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì
www.jausenstationmoar.it
info@jausenstationmoar.it

Restaurant | Ristorante **PITZOCK**
St. Peter | San Pietro
Tel. 0472 840 127

Ruhetag: Mittwoch ganztägig, Donnerstag bis
17:00 Uhr. G. di riposo: mercoledì tutto il giorno,
giovedì fino alle ore 17:00.
www.pitzock.com | info@pitzock.com

Hotel **RANUIMÜLLERHOF**
St. Johann | S. Giovanni
Tel. 0472 840 182

Ruhetag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì
Wir bitten um Vormerkung | È gradita la prenotazione
www.ranuimuellerhof.com
info@ranuimuellerhof.com

Gasthof | Albergo **STERN**
Teis | Tiso
Tel. 0472 844 555

Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì
www.gasthof-stern.com | info@gasthof-stern.co

Hotel **TYROL**
St. Magdalena | Santa Maddalena
Tel. 0472 840 104

Ruhetag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì
www.tyrol-hotel.eu | info@tyrol-hotel.eu

Restaurant | Ristorante Pizzeria **VIEL NOIS**
St. Peter | San Pietro
Tel. 0472 840 526

Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì
www.vielnois.com | info@vielnois.com

TREFFPUNKT ZANS
Zanser Alm | Malga Zannes |
Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle
Tel. 0472 840 054, 333 47 14 302

Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì
weissbrunn@yahoo.de

FREUNDE DES VILLNÖSSER BRILLEN-SCHAFTS AMICI DEL 'VILLNÖSSER BRILLEN-SCHAFT'

Restaurant | Ristorante **BRAUNWIRT**
Sarnthein | Sarentino | Tel. 0471 620 165

Ruhetage: Sonntag Abend und Montag
Giorni di riposo: domenica sera e lunedì
www.braunwirt.it | info@braunwirt.it

Restaurant | Ristorante **DER TRAUBENWIRT**
Brixen | Bressanone | Tel. 0472 836 552

Kein Ruhetag | Senza giorno di riposo
www.hotelbrixen.it | info@traubenwirt.it

Restaurant | Ristorante Hotel
FELDTURNERHOF
Feldthurns | Velturmo | Tel. 0472 855 333

Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì
www.feldthurnerhof.com | hotel@feldthurnerhof.com

Restaurant **FINSTERWIRT**
Ristorante **OSTE SCURO**
Brixen | Bressanone | Tel. 0472 835 343

Ruhetage: Sonntag Abend und Montag
Giorni di riposo: domenica sera e lunedì
www.finsterwirt.com | info@finsterwirt.com

Restaurant | Ristorante-Pizzeria
MÜHLBACHER KLAUSE
Mühlbach | Rio Pusteria
Tel. 0472 849 488

Ruhetag: Sonntagmittag
Giorno di riposo: domenica a mezzogiorno
muehlbacherklause@dnet.it

Restaurant | Ristorante **PACHER**
Neustift/Vahrn | Novacella/Varna
Tel. 0472 836 570

Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì
www.hotel-pacher.com | info@hotel-pacher.com

ROBERTS STUBE IM FELSENKELLER
Dorf Tirol | Tirolo
Tel. 338 80 55 956

Ruhetag: Sonntag | Giorno di riposo: domenica
www.roberts-stube.it | robert.s@brennercom.net

Restaurant | Ristorante **SCHÖNECK**
Pfalzen | Falzes
Tel. 0474 565 550

Ruhetage: Montag und Dienstag
Giorni di riposo: lunedì e martedì
www.schoeneck.it | info@schoeneck.it

Restaurant | Ristorante **SONNECK**
Laas/Allitz | Lasa/Alliz
Tel. 0473 626 589

Ruhetag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì
www.gasthaus-sonneck.it
gasthaus-sonneck@hotmail.com

STÖFFLHÜTTE
Villanderer Alm | Alpe di Villandro
Tel. 338 73 19 464

Kein Ruhetag | Senza giorno di riposo
www.stoefflhuette.it | info@stoefflhuette.it

Hotel Restaurant | Ristorante
TAUBERS UNTERWIRT
Feldthurns | Velturmo
Tel. 0472 855 225

Ruhetag: Mittwoch | Giorno di riposo: mercoledì
www.unterwirt.com | info@unterwirt.com

Restaurant | Ristorante **UNTERWIRT** Gufidaun
Gufidaun | Gudon
Tel. 0472 844 000

Ruhetage: Sonntag und Montag, an restlichen Tagen
nur abends geöffnet | Giorni di riposo: domenica e
lunedì, i giorni restanti aperto solamente la sera
www.unterwirt-gufidaun.com
info@unterwirt-gufidaun.com