

Speckröllchen mit Kräutertopfen oder Krentopfen

- als Fingerfood
- Röllchen auf Schwarzbrotstücken angerichtet mit Salatgarnitur

10 beschichtete kleine Schaumrollenformen



Zutaten:

- 20 lange Speckscheiben
- Schinkenspeck leicht durchzogen

Kräutertopfen:

- 200 g Topfen
- 150 g Frischkäse
- Salz, Pfeffer, Knoblauch
- 3 – 5 EL gemischte Kräuter fein gehackt (Schnittlauch, Petersilie, Kresse,...)
- 2 Blatt Gelatine (quellen lassen und auflösen)

Krentopfen:

- Statt mit Kräutern mit fein geriebenem Kren (ca. 3 – 5 EL) würzen

Zubereitung – Topfenfülle:

- Alle Zutaten vermischen, aufgelöste Gelatine unterrühren
- Abschmecken kurz kühlen
- Speckscheiben leicht überlappend auf Schaumrollenformen aufwickeln
- Bei ca. 150 °C kurz (glasig) braten
- Röllchen kurz überkühlen lassen und vorsichtig lösen
- Topfenfülle mittels Dressiersack und Spritztülle von beiden Seiten einfüllen
- Anrichten und garnieren

Gailtler Speck G.G.A – eine Köstlichkeit aus dem Gailtal

Die Besonderheiten des Gailtaler Specks sind bedingt durch:

- ✚ historisch überliefertes von Generation zu Generation weiter getragenes Erfahrungswissen
- ✚ das Vorgehen nach traditionellen Produktionsweisen und überlieferten Rezepturen
- ✚ die Verwendung von Fleisch von Schweinen, die mit hochwertigen Futtermitteln gemästet wurden
- ✚ die spezifischen Klimabedingungen des Gailtales.

Charakteristisch für den patentierten, EU-geschützten Gailtaler Speck sind seine rote Farbe und das schneeweiße Fett. Original Gailtaler Speck darf nur im Gailtal hergestellt werden und weist einen mild-salzigen Räucher- und Fleischgeschmack auf, der leicht würzig ist.

Er ist fest in der Konsistenz, zart im Biss und zergeht mürb auf der Zunge.