

# Topfenreingalan pikant

Genuss aus  
**KÄRNTEN**

Genussland  
Kärnten



1 kg Genussland Kärnten Bröseltopfen  
4 Genussland Kärnten Eier  
4 EL Genussland Kärnten Mehl  
4 EL Semmelbrösel  
4 EL Weizengrieß  
Salz, Pfeffer, Muskat (Petersilie, Kerbel, Bärlauch)  
Butterschmalz zum Anbraten

## Zubereitung:

Topfen und Eier gut verrühren, alle anderen Zutaten mit der Topfenmasse mischen und mit bemehlten Händen runde, flache Laibchen formen. Diese in Butterschmalz langsam goldgelb herausbraten.

Linde Rainer, Seminarbäuerin

**ARGE**  
**Seminarbäuerinnen**  
KÄRNTEN

## TIPP: Genussland Kärnten Topfenproduzenten für die Gastronomie (Der Markenvorteil: Kontrollierte Qualität und klar definierte Herkunftskriterien)

Sonnenalm bäuerlicher Milchhof	9373 Klein St. Paul	T: 04264/2716-0	<a href="http://www.milcherlebniswelt.at">www.milcherlebniswelt.at</a>
Hofkäserei Rattenberger	9342 Gurk	T: 04266/8050	<a href="mailto:h.rattenberger@aon.at">h.rattenberger@aon.at</a>
Hofkäserei Rutrecht	9412 St. Margarethen	T: 04352/62341	<a href="mailto:hofkaeserei_rutrecht@aon.at">hofkaeserei_rutrecht@aon.at</a>
Baierlehof - Familie Pernul	9634 Gundersheim	T: 04284/670	<a href="http://www.baierle.at">www.baierle.at</a>
Familie Stampfer	9640 Kötschach	T: 04715/8162	<a href="mailto:imkerei.stampfer@aon.at">imkerei.stampfer@aon.at</a>
Familie Knaller	9762 Weissensee	T: 04713/2262	<a href="http://www.hausjakober.at">www.hausjakober.at</a>
Hofladen Berger	9541 Einöde	T: 04248/2584	<a href="mailto:hofladen-berger@aon.at">hofladen-berger@aon.at</a>
Familie Grabmaier	9375 Hüttenberg	T: 0664/4241146	<a href="http://www.rath-naturprodukte.at">www.rath-naturprodukte.at</a>