

Rezepte zur Tiroler Käsekiste

Roastbeefbraten mit Käse-Kräuter-Kruste

Rezept für 4 Personen

½ kg Roastbeef, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 6 EL Rapsöl

Käse-Kräuter-Kruste: 2 Eigelb, 50 g geriebenes Weißbrot, 50 g Stange, 50 g Hornkäse (gerieben), 4 EL gem. Kräuter, fein gehackter Thymian, Rosmarin, Salbei, Majoran

Den Braten etwas einritzen. Mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten, dann im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 45 Minuten braten lassen. Die Zutaten für die Käse-Kräuter-Kruste mischen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Braten damit bestreichen und gold-gelb überbacken. Als Beilage eignen sich Bratkartoffeln, grüne Bohnen oder Salat.

Frühkraut-Bauerntoast

Rezept für 6 Portionen

Ca. 300 g Frühkraut, 1 Zwiebel, 150 g Crème fraîche, 100 g Chilikäse, 6 Scheiben Schwarzbrot, 6 Scheiben Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Schnittlauch

Frühkraut in feine Streifen schneiden, bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Zwiebel fein schneiden und in etwas Butter andünsten, Frühkraut und Crème fraîche untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mischung auf den Brotscheiben verteilen, Käse darüber streuen und im Backofen bei 200 °C ca. 5 Minuten überbacken. In der Zwischenzeit die Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten. Auf die Brote legen und zum Schluss frischer Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und auf den Broten verteilen.

Fischeintopf überbacken

Rezept für 4 Portionen

4 Fischfilets (à 100 g), 500 g Kartoffeln, 200 g Karotten, 100 g Sellerie, 1 Zwiebel, 150 g Crème Fraîche, 1/8 l Weißwein trocken, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, Olivenöl, 200 g Käse in dünnen Scheiben zum Überbacken

Kartoffeln 20 Minuten vorkochen, schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel fein hacken, Karotten und Sellerie in feine Streifen schneiden. Zwiebel in Olivenöl anrösten, Wurzelgemüse mitrösten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein löschen, Crème Fraîche einrühren, Petersilie dazu, von der Platte nehmen. Fischfilets salzen, in mundgerechte Stücke schneiden, zum Wurzelgemüse geben. Auflaufform mit Olivenöl bestreichen, abwechselnd Kartoffelscheiben und Wurzelgemüse mit Fisch einschichten, mit der verbleibenden Flüssigkeit übergießen, mit Käsescheiben belegen, 20-25 Minuten bei 200°C überbacken.

Bierkäseaufstrich

150 g Bierkäse, 1 Schuss Bier, 150 g Topfen (40%), 1 Zwiebel, ½ Bund Schnittlauch, ½ Bund Petersilie, 1 TL eingelegte grüne Pfefferkörner, 2 EL Obstessig, 1 EL Ahornsirup, 1 EL Tomatenketchup, Meersalz, schwarzer Pfeffer, 1 Msp. Zucker, 1 Msp. Cayennepfeffer, ½ TL Kümmelpulver

Den Bierkäse in feine Würfel schneiden. Zusammen mit einem Schuss Bier im Mixer oder mit dem Rührstab pürieren. Den Käse mit Topfen, der geschälten und feingehackten Zwiebel, den verlesenen und feingehackten Kräutern, Pfefferkörnern, Obstessig, Ahornsirup und Ketchup vermischen und glattrühren. Das Ganze mit Meersalz, Pfeffer, Zucker, Cayennepfeffer und Kümmel kräftig würzen und kalt stellen.

Kürbisnockerln mit Räucherkäse

300 g Muskat-Kürbis, 1 Eidotter, 30 g Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 50 g Blattspinat, 1 Teelöffel Schalotten, Butter, Räucherkäse

Kürbis grob raffeln, in Alufolie wickeln und im Backrohr bei 200°C eine halbe Stunde weich dünsten, mit den restlichen Zutaten vermengen und Nockerln bereiten. Schalotten in Butter anlaufen lassen und den Spinat darin durchschwenken. In der Zwischenzeit die Nockerln solange in siedendem Salzwasser kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Kürbisnockerln auf Spinat anrichten und mit reichlich dünn gehobeltem Räucherkäse belegen.

Pikanter Auflauf mit Tiroler Gold

400 g fest kochende Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 1-2 Äpfel, 250 g Tiroler Gold, 1 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Majoran, Semmelbrösel, Butter für die Form

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Den Lauch in Salzwasser bissfest kochen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln abseihen, schälen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Äpfel und Käse in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Backrohr auf Grillstellung vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Bröseln ausstreuen. Lauch, Kartoffeln, Käse und Äpfel abwechselnd in die Form

schichten, salzen, pfeffern und mit Petersilie und Majoran bestreuen. Auflauf mit Butterflocken belegen und im Rohr goldbraun überbacken (dauert nur wenige Minuten).

Emmentaler Toast mit Spiegelei

100 g Emmentaler (gerieben), 1 Eidotter, 2cl Schlagobers, 2 Scheiben Toast, 2 Eier, Schnittlauch, Salz und Pfeffer

Emmentaler, Dotter und Schlagobers vermengen und etwas würzen. Den Toast kurz antoasten und in eine mit Butter ausgestrichene Form legen. Die Käsemischung dick auftragen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C etwa 5 Minuten backen. Währenddessen das Spiegelei braten und auf dem Toast platzieren. Eventuell mit Schnittlauch garnieren.

Kalte Buttermilch-Basilikum-Suppe

800 ml Buttermilch, 1 Bund Basilikum, 4 EL Apfelessig, Chili, 200 g Alpbachtaler Bierkäse

Die Buttermilch mit Basilikum, Essig und etwas Chili gut mixen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden. Den Bierkäse in kleine Stücke schneiden und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C 1 Minuten backen. Den geschmolzenen Käse in der Suppe servieren.

Pikante Käse – Dattelcreme

10 Datteln (ca. 250 g), 50 g Walnusskerne, 125 g Hornkäse, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 EL Petersilie gehackt, frisch geriebener Pfeffer.

Datteln häuten, einritzen, Kerne auslösen und klein schneiden. Nüsse ohne Fett anrösten und hacken. Hornkäse entrinden und klein schneiden oder zerdrücken, Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Datteln, Nüsse, Käse, Knoblauch, Petersilie mischen und nach Geschmack pfeffern, mit einer Gabel zerdrücken und cremig verrühren.

Pilze mit Blauhudler

20 große frische Champignons, 2 EL Butter, ¼ Tasse fein gehackte Paprikaschote, ½ Tasse Sahne, 1/3 Tasse zerbröselter Blauhudler, 1 ½ Tasse gekochter Reis, 1 EL fein gehackter frischer Basilikum, etwas frisch geriebener Pfeffer, Basilikumblätter

Pilze mit einem feuchten Küchentuch abreiben. Stiele abdrehen, hacken und beiseite stellen. Pilzhüte in einer Pfanne in Butter dünsten, bis sie fast weich sind; auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die fein gehackten Pilzstiele und Paprika in die Pfanne geben, anschwitzen, dann die Sahne zugießen. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und den Käse zugeben, unter Rühren weitergaren, bis der Käse geschmolzen ist. Reis, Basilikum und Pfeffer zugeben, gründlich erwärmen, bis die gesamte Masse durch und durch heiß ist. Reismischung in die Pilzhüte füllen. Pilzhüte in eine flache ofenfeste Form setzen und bei 175°C etwa 10 Minuten backen bzw. bis die Pilze weich sind. Pilze mit Basilikum garnieren.

Käsefladen

Rezept für 2 Personen

300 g Mehl, 15 g Hefe, 300 g Käse Rässkäse oder Emmentaler, 2 große Zwiebeln, 2 Eier, etwas Milch, etwas Salz und Pfeffer, etwas Wasser, etwas Rosmarin

Aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser einen Brotteig kneten. Zudecken und etwas gehen lassen. Inzwischen Zwiebel fein schneiden, Käse fein hobeln. Eier, Gewürz und wenig Milch dazugeben. Alles gut miteinander vermischen. Den Teig ca. 1 cm dünn ausrollen, damit ein Kuchenblech belegen und am Rand hochziehen. Mit der Füllung bestreichen und bei ansteigender Hitze goldbraun backen. Noch heiß servieren.

Risotto mit Trentingrana

300 g Reis, 50 g Butter, 1 Glas trockener Weißwein, 1 l Rindsuppe, 1 kl. Zwiebel, 50g geriebener Trentingrana, Safran, Salz

Den Reis kurz andünsten und mit ½ Glas Weißwein löschen. Die Rindsuppe dazugeben, mit Salz und Safran würzen und weiterkochen lassen. Den Zwiebel anbraten, mit dem restlichen Wein aufgießen und mit der Butter gut verrühren. Diese Sauce zum Reis geben und alles einige Minuten weiterköcheln lassen. Dann den Trentingrana darunter mischen und etwa eine Minute ziehen lassen.

Überbackene Zucchini mit Gemüse-Käsefülle

10 kleine Zucchini halbiert, 1 Knolle Fenchel, 1/2 Zwiebel, etwas Butter, 3 Karotten, Zimt, Kümmel, 10 dag Hornkäse, 10 dag Stange

Die Kerne der Zucchini mit einem Löffel herauschaben und die Zucchinihälften auf ein Backblech legen. Die anderen Zutaten kleinwürfelig schneiden. In einer Pfanne die Zwiebel glasig andünsten,

dann den Fenchel und die Karotten dazugeben und ebenfalls leicht andünsten, mit Zimt und Kümmel würzen. Die Käse untermengen und in die Zucchinihälften füllen. Im Backrohr fertig backen.

Konfekt mit Trockenfrüchten

Rezept für 10 Stück

200 g Brie

2 EL Honig

100 g gemischte Trockenfrüchte

Camembert grob, Trockenfrüchte klein schneiden. Käse mit dem Kochlöffel zerdrücken, dabei den Honig einlaufen lassen. Trockenfrüchte zugeben, vermischen und für ca. 30 Minuten kalt stellen. Käsemasse zu kleinen Kugeln formen und in Papierkapseln setzen.

Was den Hochgenuss noch steigern könnte: Ein Glas Trockenbeerenauslese.

Kartoffeln mit Käse überbacken

Rezept für 4 Personen

500 g Kartoffeln, 200 g Stangenkäse, Salz, Pfeffer, 80 g Butter, 1 Zwiebel

Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebelringe in der Butter goldgelb backen. Kartoffelwürfel mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Zwiebelringen belegen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und überbacken.

Graukassuppe

5 dag Butter, 1 kl. Zwiebel, 10 dag Räskäs, 10 dag Graukäse, 3/4 l Wasser, 1/4 l Rahm, Erdäpfel, Salz, Pfeffer, Kümmel, Schnittlauch, 2 Schwarzbrotsscheiben.

Die fein geschnittenen Zwiebeln in der Butter andünsten. Erdäpfel und die Käse kleinwürfelig schneiden, mit dem Wasser zu den gedünsteten Zwiebeln geben und ca. 20 min. köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und zuletzt den Rahm dazugeben, noch einmal kurz aufkochen.

Mit gerösteten Brotwürfeln und Schnittlauch servieren.

Gemüselasagne mit Ziegenkäse

3 große Karotten, Muskat, 0,3 l Rahm, 1/2 l Milch, 250 g Alpbachtaler Tilsiter, 200 g

Ziegencamembert, Salz, Pfeffer,

1 1/2 EL Butter, 1 Pkg. Blattspinat (tiefgefroren), 3 mittelgroße Zucchini, 1 Pkg. Lasagneblätter hell.

Karotten schälen, Zucchini waschen und Endstücke abschneiden. Beides in sehr dünne Längsscheiben schneiden. Aufgetauten Spinat kurz in Butter schwenken, eine Minute dünsten. Rinde vom Käse entfernen. Käse in feine Würfel schneiden. Milch und Rahm zum Kochen bringen, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat unterrühren. Eine Auflaufform buttern, die Hälfte der Sahnemischung eingießen. Mit den Lasagneblättern belegen, darüber Spinat, darüber Käsewürfel, dann etwas Sahnemischung, dann wieder Lasagneblätter, Sahnemischung, Gemüse, etc. Mit Lasagneblätter, Sahnemischung und Käsewürfel abschließen. Im heißen Ofen (200- 220°C) ca. 25-30 Minuten backen.

Kaspressknödel (1)

Altbackene Semmeln oder Knödelbrot, 3 größere gekochte Kartoffeln, 30 dag Graukäse, 2 ganze Eier, sparsam Salz, Pfeffer, Muskat, 1 feingehackte Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, viel Schnittlauch, 3 EL Mehl. Semmeln klein würfelig schneiden und Kartoffeln zerdrücken. Den Zwiebel Hellbraun, in Butterschmalz, rösten, zuletzt den zerdrückten Knoblauch kurz mitrösten. Den Käse klein würfelig schneiden (nicht reiben), Eier, Mehl, Gewürze, Schnittlauch und so viel warmes Wasser dazugeben, dass ein geschmeidiger, aber nicht zu weicher Teig entsteht. Nun noch 1/2 Stunde rasten lassen, dann Knödel formen und wie Fleischlaibchen flachdrücken. In erhitztem Butterschmalz herausbraten, nicht zu viel Fett. Die Knödel sollen eine gute braune Farbe erhalten. Dann werden diese Pressknödel in klarer Suppe mit viel gebräunter Zwiebel serviert.

Kaspressknödel (2)

25 dag Knödelbrot, 1/4 l Milch, 2-3 Eier, 5 dag Butter, Salz, gewiegte Petersilie, Kümmel, eine gehackte Zwiebel,

25 dag Graukäse, 2-3 EL Mehl

Das Knödelbrot salzen, mit Eiermilch übergießen, durchmischen und ziehen lassen. Die Zwiebel in der Butter andünsten und mit der Petersilie und dem Kümmel zum Brot geben. Käse reiben oder fein aufschneiden und zugeben. Die Masse mit Mehl binden und nochmals etwa 10 Minuten ziehen lassen. Knödel formen, flach drücken und in Butterschmalz oder Öl herausbacken.

Tipp: Mit geschmolzener Butter und Parmesan (Trentingrana) servieren. Dazu passt Sauerkraut oder Salat. Kaspressknödel schmecken auch sehr gut in einer Suppe.

Käsepastete

Hefeteig: 250 g Mehl, 1/2 TL Salz, 1 EL Butter weich, 10 g Hefe, 150 ml Milch, 2 EL Kräuter gemischt.

Füllung: 2 EL Mandeln gemahlen, 400 g Ricotta, 1 Bund Petersilie gehackt, 1 Bund Schnittlauch geschnitten, 5 Basilikumblätter geschnitten, 5 Salbeiblätter gehackt, 75 g Mandeln gehackt, 2 Birnen in Scheibchen, 200 g Rahmtilsiter gewürfelt, 1/4 l Rahm, 1 TL Salz, Pfeffer, 200 g Bärlauchkäse, Mehl
Mit den Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Den aufgegangenen Teig 4-5mm dick kreisförmig (Ø ca. 50 cm) ausrollen und die gefettete Form damit so auslegen, dass der Teig ringsherum über den Formenrand hängt. Boden mit der Gabel einstechen und mit den gemahlenden Mandeln bestreuen. Den Ricotta zerdrücken und mit allen Zutaten außer dem Camembert vermischen. Masse auf den Teig füllen und Käsescheiben darauf legen. Grob gemahlenden Pfeffer drüberstreuen. Pastete verschließen (Teigrand nach innen über den Käse legen). Dabei sollten lockere Falten entstehen, diese mit Mehl bestäuben. Pastete 40 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene backen.

Käsetrüffel

100 g Butter (weich), 100 g Blauhudler, 50 g Emmentaler (grob gerieben), 1 EL Cognac, geröstete Haselnüsse (fein gehackt)
Die Butter schaumig rühren. Den Blauhudler durch ein Sieb streichen und mit dem Emmentaler und dem Cognac unter die Butter mengen. Kaltstellen und anschließend zu kleinen Kugeln rollen und diese in den Haselnüssen wenden.

Schafkäse Teller

Den Schafkäse würfelig schneiden, Tomaten schneiden und mit etwas Balsamico Essig, Olivenöl und Gewürzen (Rosmarin, Thymian oder Basilikum) servieren.

Salat mit Schafkäse

Zum frisch angerichteten Salat mit Kernöl und Kürbiskernen den gewürfelten Schafkäse begeben.

Spinat-Schafkäse-Strudel

1 Packung Blätterteig, 1 Packung Spinat, 1 Packung Schafkäse, 1-2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Butter
Spinat mit zerdrücktem Knoblauch und etwas Butter kurz dünsten. Abkühlen lassen. Blätterteig auslegen, Spinat in die Mitte geben, salzen und pfeffern. Schafkäse über dem Spinat zerbröseln. Blätterteig einrollen und im Rohr nach Packungsanleitung backen.

Graukäse mit Essig und Öl

Den Graukäse in dünne Streifen schneiden und auf einem Teller auflegen. Dazu passen wunderbar ein paar halbierte Cocktailtomaten. Wer rohe Zwiebel verträgt kann auch sehr gerne noch ein paar dünne Scheiben Zwiebel dazu schneiden. Zum Anmachen verwende ich gerne ein gutes Olivenöl und Balsamico Essig (der süßliche Geschmack passt wunderbar auch zum Graukäse). Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinatkäseknödel

2 Lauchzwiebel, 1/2 Gemüsezwiebel, 2 Knoblauchzehen; 200g Blattspinat, 150 ml Milch, 350 g Weißbrot bzw. Knödelbrot, 140 g geriebenen Rässkas, 2 Eier, Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, 100 g Butter, 100 g Parmesan
Die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden, Gemüsezwiebel und Knoblauch fein hacken und alles in etwas Butter anschwitzen. Den Blattspinat blanchieren und gut abtropfen bzw. auspressen und klein schneiden (ca. 2 x 2 cm). Weißbrot oder Knödelbrot würfeln und mit lauwarmer Milch mischen und quellen lassen. Dann mit den angeschwitzten Zwiebeln, dem geriebenen Käse, den Eiern, dem Spinat und Gewürzen mischen und zu einem Knödelteig verkneten. Die Mischung etwa 20 Minuten quellen lassen. Knödel formen, in das kochende Salzwasser einlegen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die übrige Butter schmelzen und leicht bräunen. Die Knödel mit der braunen Butter und gehobelttem Parmesan anrichten.

Bandnudeln in Käsesauce

Rezept für 3 Personen
200 g grüne Bandnudeln, 20 g Naturbutter, 20 g Mehl, ¼ Liter Milch, 1 EL Sahne, 30 g Brie, 30 g Bergkäse, 30 g Bierkäse, Pfeffer, Muskat, 20 g gemahlene Mandeln, Trentingrana zum Bestreuen
Grüne Bandnudeln bissfest kochen. Naturbutter zerlassen und Mehl zufügen. Sofort mit dem Schneebeesen kräftig rühren. Auf niedrigste Stufe herunterschalten und die Mehlschwitze mit kalter Milch ablöschen. Weiter kräftig rühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Sahne und Briestückchen in die Sauce rühren. Bergkäse und Bierkäse fein reiben und in der Sauce unter Rühren schmelzen lassen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat leicht würzen. Mit gemahlenden Mandeln bestreuen und

abschmecken. Die Sauce mit der heißen Pasta mischen und sofort mit gehobeltem Trentingrana servieren.

Fettuccine mit Zillertaler Bauerngold und Speck

380 g Nudeln (Fettuccine), 200 g getrocknete Tomaten in Öl, 150g Scheiben Speck, 1 große rote in Ringe geschnittene Zwiebel, 2 Zehen feingehackter Knoblauch, 2 TL Mehl, 1 EL Tomatenmark, 380 ml Kondensmilch, 60 g Fügener Bauerngold, 1 Prise Cayennepfeffer, 2 EL fein gehackte Petersilie, Trentingrana zum Servieren

Die Fettuccine al dente kochen. Abtropfen und wieder in den Topf geben. Unterdessen die Tomaten abtropfen und das Öl auffangen. Tomaten und Speck fein schneiden. Die Zwiebeln 3 Minuten weich und goldgelb dünsten. Die Tomaten und den Speck zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Das Mehl und das Tomatenmark einrühren und die Sauce 1 Minute köcheln lassen. Langsam unter ständigem Rühren die Kondensmilch angießen. Aufkochen, dann bei Niedrighitze den Räucherkäse, den Cayennepfeffer und die Petersilie einrühren, bis der Käse schmilzt. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Sauce mit der heißen Pasta mischen und sofort mit gehobeltem Trentingrana servieren.

Almpfanne

Rezept für 4 Personen

300 g Spiralnudeln, Salz, 4 Eier, 300 g Champignons, 1 Bund Schnittlauch, 100 g Alpbach-Taler, 100 g Hornkäse, 2 Zwiebeln, 1 TL Butter, Butter für die Form, 100 ml Gemüsebrühe (Instant), 150 g Crème fraîche, Pfeffer

Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen, kalt abschrecken. Gleichzeitig Eier hart kochen und danach kalt abschrecken. Inzwischen Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Käse fein reiben oder schneiden. Zwei Eier fein hacken, die übrigen in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln würfelig schneiden und in einem Topf in heißer Butter mit den Champignons andünsten. Brühe darüber geben und aufkochen, Crème fraîche einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Nudeln, die Hälfte des Käses, Schnittlauchröllchen, Champignonsauce und gehackte Eier mischen, in eine große, gefettete, ofenfeste Pfanne oder in eine Auflaufform geben. Mit den Eierscheiben belegen und mit dem übrigem Käse bestreuen. Almpfanne im Ofen 20 Minuten überbacken.

Käsespätzle mit Dorfkäse (Rezept von Andrea)

Spätzle wie gewohnt nach eigenem Rezept vorbereiten.

1-2 Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln in ca. 50 g Butter langsam goldbraun rösten.

1 TL Kümmel, 1 TL Koriander, 1 TL Fenchel in einem Mörser möglichst fein zerkleinern. Die Gewürzmischung kurz mit den Zwiebeln mitrösten, bis sich das Aroma entfaltet. Den Dorfkäse gut unter lauwarmem, fließendem Wasser waschen, bis der intensiv-riechende Belag abgewaschen ist. Wer es würziger mag, kann die Rinde auch dranlassen. Ca. 200 g Dorfkäse in kleine Würfel schneiden. Die Spätzle und den Dorfkäse zum angerösteten gewürzten Zwiebel geben und auf der Herdplatte in der Pfanne gut durchschwenken, bis der Dorfkäse zu schmelzen beginnt. Danach noch kurz auf der Herdplatte lassen, damit sich eine Kruste am Boden bilden kann (falls man das möchte), aber nicht zu lange, es soll cremig bleiben. Mit Salz und Pfeffer würzen, eventuell noch mit in Butter gerösteten Zwiebelringen und Schnittlauch bestreuen.

Roastbeefbraten mit Käse-Kräuter-Kruste

Rezept für 4 Personen

1/2 kg Roastbeef, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 6 EL Rapsöl

für die Käse-Kräuter-Kruste: 2 Eigelb, 50 g geriebenes Weißbrot, 50 g Stange, 50 g Kellergold (gerieben), 4 EL gem. Kräuter, fein gehackter Thymian, Rosmarin, Salbei, Majoran

Den Braten etwas einritzen. Mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten, dann im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 45 Minuten braten lassen. Die Zutaten für die Käse-Kräuter-Kruste mischen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Braten damit bestreichen und gold-gelb überbacken. Als Beilage eignen sich Bratkartoffeln, grüne Bohnen oder Salat.

Pilze mit Blauhudler

20 große frische Champignons, 2 EL Butter, 1/4 Tasse fein gehackte Paprikaschote, 1/2 Tasse Sahne, 1/3 Tasse zerbröselter Blauhudler, 1 1/2 Tasse gekochter Reis, 1 EL fein gehackter frischer Basilikum, etwas frisch geriebener Pfeffer, Basilikumblätter

Pilze mit einem feuchten Küchentuch abreiben. Stiele abdrehen, hacken und beiseite stellen. Pilzhüte in einer Pfanne in Butter dünsten, bis sie fast weich sind; auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die fein gehackten Pilzstiele und Paprika in die Pfanne geben, anschwitzen, dann die Sahne zugießen. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und den Käse zugeben, unter Rühren weitergaren, bis der Käse geschmolzen ist. Reis, Basilikum und Pfeffer zugeben, gründlich erwärmen, bis die gesamte

Masse durch und durch heiß ist. Reismischung in die Pilzhüte füllen. Pilzhüte in eine flache ofenfeste Form setzen und bei 175°C etwa 10 Minuten backen bzw. bis die Pilze weich sind. Pilze mit Basilikum garnieren.

Käsepastete

Hefeteig: 250 g Mehl, 1/2 TL Salz, 1 EL Butter weich, 10 g Hefe, 150 ml Milch, 2 EL Kräuter gemischt

Füllung: 2 EL Mandeln gemahlen, 400 g Ricotta, 1 Bund Petersilie gehackt, 1 Bund Schnittlauch geschnitten, 5 Basilikumblätter geschnitten, 5 Salbeiblätter gehackt, 75 g Mandeln gehackt, 2 Birnen in Scheibchen, 200 g Rahmtilsiter gewürfelt, ¼ l Rahm, 1 TL Salz, Pfeffer, 200 g Camembert in Scheiben, Mehl

Mit den Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Den aufgegangenen Teig 4-5mm dick kreisförmig (Durchmesser ca. 50cm) ausrollen und die gefettete Form damit so auslegen, dass der Teig ringherum über den Formenrand hängt. Boden mit der Gabel einstechen und den gemahlenden Mandeln bestreuen. Den Ricotta zerdrücken und mit allen Zutaten außer dem Camembert vermischen. Die Masse auf den Teig füllen und die Camembertscheiben darauf legen. Grob gemahlenden Pfeffer darüberstreuen. Nun die Pastete verschließen, so dass der Teigrand nach innen über den Käse gelegt wird. Dabei sollten lockere Falten entstehen, die dann noch mit etwas Mehl bestäubt werden. Die Pastete sofort für 40 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene backen.

Putenrahmpfanne mit Alpbachtaler Bärlauchkäse

400 g Putenfleisch, 3 Frühlingszwiebeln, 150 ml Gemüsebrühe, 150 ml Rahm, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 100 g Alpbach-Taler, Salz und Pfeffer, etwas Weißwein, Thymian

Für die Sauce die Butter schmelzen, das Mehl einstreuen und mit der Gemüsebrühe und Rahm aufgießen. Putenfleisch reinigen, klein schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne anbraten. Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und dem Fleisch beifügen, kurz mitdünsten. Die Sauce in die Pfanne geben und den Weißwein (Menge nach Belieben) dazugeben. Zum Schluss den Käse in die Sauce legen und noch so lange bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Vor dem Servieren den Thymian unterrühren. Als Beilage empfehlen wir Reis und einen knackigen Salat.

Bandnudeln in Käsesauce

Rezept für 3 Personen

200 g grüne Bandnudeln, 20 g Butter, 20 g Mehl, 1/4 Liter Milch, 1 EL Sahne, 30 g Dorfkäse, 30 g Bergkäse, 30 g Hornkäse, Pfeffer, Muskat, 20 g gemahlene Mandeln

Grüne Bandnudeln bissfest kochen. Butter zerlassen und Mehl zufügen. Sofort mit dem Schneebesen kräftig rühren. Auf niedrigste Stufe herunterhalten und die Mehlschwitze mit kalter Milch ablöschen. Weiter kräftig rühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Sahne und zerbröckelten Schimmelkäse in die Sauce rühren. Bergkäse und Emmentaler fein reiben und in der Sauce unter Rühren schmelzen lassen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat leicht würzen. Mit gemahlenden Mandeln bestreuen.

Käsesalbeipolenta

Rezept für 2 Personen

Polenta: 14 Salbeiblätter, 2 Schalotten fein geschnitten, 300 ml Gemüsebrühe, 300 ml Milch, 150 g Maisgriess, 100 g Tilsiter gerieben, Butter;

Sauce: 1 Schalotte fein geschnitten, 1 EL Mehl, 40 ml Milch, 40 ml Gemüsebrühe, 100 g Stange gerieben, Pfeffer, Butter, evtl. Salz.

10 Salbeiblätter fein schneiden und zusammen mit den fein geschnittenen Schalotten in einem Topf mit Butter anschwitzen. Gemüsebrühe und Milch zugeben und aufkochen. Maisgriess einrieseln lassen und unter Rühren aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen, die restlichen Salbeiblätter und den geriebenen Käse unterrühren und die Masse 5-10 Minuten quellen lassen. Alles in eine 2-3 cm hohe, gebutterte Form streichen. Für die Sauce die fein geschnittene Schalotte in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, mit Milch und Gemüsebrühe ablöschen und gut verrühren. Zum Schluss den Käse zugeben und schmelzen lassen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Polenta aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, die Sauce dazu geben und servieren. Dazu passt gut Salat.

Pikanter Camembert

250 g Camembert, 3 EL Schmand (wenn nicht vorhanden nehmen sie Sauerrahm), 1 EL Milch, 1 Zwiebel, 4 EL gehackte Kräuter wie Kresse, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch und zum Abschmecken Salz und Paprika

Den Camembert mit der Gabel zerdrücken und mit den anderen Zutaten vermischen. Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit den Kräutern unter die Masse mischen und abschmecken. Je nach Geschmack mit Weiß- oder Schwarzbrot servieren.

Bregenzerwälder Käsesuppe

50 g Butter, 50 g gewürfelte Zwiebel, 50 g fein geschnittenen Lauch, 1/16 L Weißwein, 1/2 L

Gemüsesuppe, 3/8 L Rahm, 100 g fein geriebenen Bierkäse, 150 g fein geriebenen Raskäs 1 mittelgroße gekochte und gewürfelte Kartoffel, Muskatnuss, Salz & Pfeffer, Schnittlauch. Im Topf Zwiebel mit Lauch in heißer Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen. Käse und Kartoffelwürfel zufügen, kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, Rahm zufügen und mit Pürierstab pürieren. Mit Muskat, Salz & Pfeffer würzen. Nun Suppe nicht mehr kochen, bei Bedarf nur wärmen. Bregenzerwälder-Käsesuppe wird garniert mit Sahnehäubchen, etwas Käse, fein geraspelt und Schnittlauchröllchen. Als Variante kann man noch einen Apfel klein würfelig schneiden, leicht salzen und in 1 EL Butter anbraten. Vor dem Servieren in die Suppe einlegen.

Bandnudeln in Käsesauce

Rezept für 3 Personen

200 g grüne Bandnudeln, 20 g Butter, 20 g Mehl, 1/4 Liter Milch, 1 EL Sahne, 30 g Schimmelkäse, 30 g Bergkäse, 30 g Emmentaler, Pfeffer, Muskat, 20 g gemahlene Mandeln

Grüne Bandnudeln bissfest kochen. Butter zerlassen und Mehl zufügen. Sofort mit dem Schneebesen kräftig rühren. Auf niedrigste Stufe herunterschalten und die Mehlschwitze mit kalter Milch ablöschen. Weiter kräftig rühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Sahne und zerbröckelten Schimmelkäse in die Sauce rühren. Bergkäse und Emmentaler fein reiben und in der Sauce unter Rühren schmelzen lassen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat leicht würzen. Mit gemahlene Mandeln bestreuen.

Partysuppe mit Verschiertem, Lauch & Schmelzkäse

1 kg Verschiertes, 4 Stangen Lauch, 4 große Junzwiebel, 1 1/2 l Brühe, 200 g Ziegenspitz, 200 g Schmelzkäse mit Sahne, Salz, schwarzer Pfeffer

Zwiebel in Ringe schneiden. Lauch in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Zwiebelwürfel in einer Pfanne glasig andünsten. Verschiertes in einem großen Topf krümelig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die angedünsteten Zwiebeln mit dem Sud zufügen und gut verrühren, mit 3/4 der Brühe ablöschen. Die Lauch-Ringe hinzufügen und aufkochen lassen. Zum Schluss den Schmelzkäse unterrühren, wenn die Suppe zu dick ist, den Rest der Brühe noch zugeben. Nach Geschmack würzen.

Käsescheiben mit Mandelkruste und Himbeersauce

4 Scheiben Hornkäse oder Bierkäse je 1 cm dick, Mehl zum Panieren, 2 Eier, 125g gehackte Mandeln, Fett zum Herausbacken, 300 g Himbeeren, 2 EL Johannisbeergelee, Zucker nach belieben, Minzeblättchen.

Die Käsescheiben zunächst in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in gehackten Mandeln wenden. Die Panade fest andrücken und das Ganze (Scheiben nebeneinander legen) im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen. Himbeeren abtropfen lassen, einige zum Garnieren aufheben, den Rest pürieren und mit Zucker sowie Gelee abschmecken. Ausbackfett auf 190°C erhitzen und je 2 Käsescheiben ca. 1 Minute darin ausbacken, anschließend die zweite Portion zubereiten. Mit Himbeersauce, ganzen Früchten und Minzeblättchen belegen und sofort heiß servieren.

Fettuccine mit Zillertaler Bauerngold und Speck

380 g Nudeln, (Fettuccine) 200 g getrocknete Tomaten in Öl 150g Scheiben Speck, 1 große rote in Ringe geschnittene Zwiebel, 2 Zehen feingehackten Knoblauch, 2 TL Mehl, 1 EL Tomatenmark, 380 ml Kondensmilch, 60 g Fügener Bauerngold, 1 Prise Cayennepfeffer, 2 EL fein gehackte Petersilie, Trentingrana zum Servieren

Die Fettuccine al dente kochen. Abtropfen und wieder in den Topf geben. Unterdessen die Tomaten abtropfen und das Öl auffangen. Die Tomaten und den Speck fein schneiden. Die Zwiebeln 3 Minuten weich und goldgelb dünsten. Die Tomaten und den Speck zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Das Mehl und das Tomatenmark einrühren und die Sauce 1 Minute köcheln lassen. Langsam unter ständigem Rühren die Kondensmilch angießen. Aufkochen, dann bei Niedrighitze den Räucherkäse den Cayennepfeffer und die Petersilie einrühren, bis der Käse schmilzt. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Sauce mit der heißen Pasta mengen und sofort mit gehobeltem Trentingrana servieren.

Gemüsepfanne mit Dorfkäse

(in unterschiedlichen Temperaturen)

Verschiedene Gemüsesorten, Alpbachtaler Dorfkäse

Ich empfehle, die verschiedenen Geschmacksnoten, die der Dorfkäse bei unterschiedlichen Temperaturen so bietet, auszuprobieren. So können Sie bei einer fertigen Gemüsepfanne den in dünne Scheiben geschnittenen Dorfkäse auflegen, nachdem Sie die Pfanne von der Flamme genommen haben. Der leicht erwärmte und fast schon zart schmelzende Dorfkäse eröffnet ein völlig neues Spektrum an Aromen. Sie können aber den Käse ganz schmelzen lassen und unter das Gemüse rühren. Sie erhalten eine fantastisch cremige und geschmacklich einmalige Sauce, die man natürlich nach belieben verlängern kann.

Risotto mit Trentingrana

300 g Reis, 50 g Butter, 1 Glas trockener Weißwein, 1 l Rindsuppe, 1 kleine Zwiebel, 50g geriebener

Trentingrana, Safran, Salz

Den Reis kurz andünsten und mit 1/2 Glas Weißwein löschen. Die Rindsuppe dazugeben mit Salz und Safran würzen und weiterkochen lassen. Den Zwiebel anbraten, mit dem restlichen Wein aufgießen und mit der restlichen Butter gut verrühren. Diese Sauce zum Reis geben und das Ganze einige Minuten köcheln lassen. Dann den Trentingrana daruntermischen und etwa eine Minute ziehen lassen.

Roastbeefbraten mit Käse-Kräuter-Kruste

Rezept für 4 Personen

1/2 kg Roastbeef, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 6 EL Rapsöl

Käse-Kräuter-Kruste: 2 Eigelb, 50 g geriebenes Weißbrot, 50 g Emmentaler, 50 g Bärlauchkäse (gerieben), 4 EL gem. Kräuter, fein gehackter Thymian, Rosmarin, Salbei, Majoran

Den Braten etwas einritzen. Mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten, dann im vorgeheiztem Ofen bei 200°C etwa 45 Minuten braten lassen. Die Zutaten für die Käse-Kräuter-Kruste mischen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Braten damit bestreichen und gold-gelb überbacken. Als Beilage eignen sich Bratkartoffeln, grüne Bohnen oder Salat.

Kuh-Camembert gebacken mit pikanter Sauce

1 Camembert, 1 Becher Sauerrahm, Mayonnaise je nach Bedarf, 1 kleine Zwiebel, 3 Gewürzgurken, etwas fertiges Dressing aus der Flasche (Joghurdressing), etwas Milch, 1 verquirltes Ei, 1 handvoll Semmelbrösel, Öl

Den Camembert 2 mal mit Ei und Semmelbrösel panieren, damit er nicht ausläuft. Danach in Butterschmalz schön goldbraun backen. Für die Sauce werden die Zwiebeln und die Gurken ziemlich klein gehackt. Der Sauerrahm mit der Mayonnaise, etwas Milch und Joghurdressing und den Zwiebeln und Gurken verrührt.

Palatschinken mit Speck und Rotburger

½ l Vollmilch, 170 g Mehl, 3 Eier, 2 Birnen, 1 Prise Salz, 30 g Butter, 130 g Rotburger, 1 Prise Pfeffer, 150 g Speck,

1 Esslöffel rote Pfefferbeeren

Aus Milch und Mehl einen glatten Teig rühren. Zum Schluss die Eier einquirlen, mit sehr wenig Salz (da sowohl Käse wie Speck schon salzig sind) und Pfeffer abschmecken. Pfanne mit Butter austreichen und goldbraune Palatschinken herausbacken. Auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und mit dem kleingeschnittenen Rotburger bestreuen. Etwas vom Käse zurücklassen. Dann den Speck in einer Pfanne kurz anbraten und auflegen. 2 feste Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Birnen klein schneiden und zum Speck und dem Käse geben und zusammenrollen. In eine leicht gebutterte Auflaufform legen, mit dem Rest Käse bestreuen. Für 10 Minuten im Ofen bei 200°C Schmelzen lassen. Vor dem Servieren werden rote Pfefferbeeren darüber gerieben.

Kaspressknödel (1)

Altbackene Semmeln oder Knödelbrot, 3 größere gekochte Kartoffeln, 30 dag Graukäse, 2 ganze Eier, sparsam Salz, Pfeffer, Muskat, 1 feingehackte Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, viel Schnittlauch, 3 EL Mehl. Semmeln klein würfelig schneiden und Kartoffeln zerdrücken. Den Zwiebel Hellbraun, in Butterschmalz, rösten, zuletzt den zerdrückten Knoblauch kurz mitrösten. Den Käse klein würfelig schneiden (nicht reiben), Eier, Mehl, Gewürze, Schnittlauch und so viel warmes Wasser dazugeben, dass ein geschmeidiger, aber nicht zu weicher Teig entsteht. Nun noch 1/2 Stunde rasten lassen, dann Knödel formen und wie Fleischlaibchen flachdrücken. In erhitztem Butterschmalz herausbraten, nicht zu viel Fett. Die Knödel sollen eine gute braune Farbe erhalten. Dann werden diese Pressknödel in klarer Suppe mit viel gebräunter Zwiebel serviert.

Kaspressknödel (2)

25 dag Knödelbrot, ¼ l Milch, 2-3 Eier, 5 dag Butter, Salz, gewiegte Petersilie, Kümmel, eine gehackte Zwiebel, 25 dag Käse Graukäse, 2-3 EL Mehl

Das Knödelbrot salzen, mit Eiermilch übergießen, durchmischen und ziehen lassen. Die Zwiebel in der Butter andünsten und mit der Petersilie und dem Kümmel zum Brot geben. Käse reiben oder fein aufschneiden und zugeben. Die Masse mit Mehl binden und nochmals etwa 10 Minuten ziehen lassen. Knödel formen, flach drücken und in Butterschmalz oder Öl herausbacken.

Tipp: Mit geschmolzener Butter und Parmesan (Trentingrana) servieren. Dazu passt Sauerkraut oder Salat. Kaspressknödel schmecken auch sehr gut in einer Suppe.

Kasspatzln

500 g griffiges Mehl, 3 Eier, 1/4 l Milch, Salz, etwas Pfeffer, 100 g Butter, 150 g Rässkas, 150 g Gauda (gut schmelzender holländischer Schnittkäse), 2 Zwiebel, 1 guter Schuss Rahm, evtl. Schnittlauch

Einen großen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Mehl, Eier und Milch in eine Schüssel geben und salzen. Den Teig richtig fest durchschlagen. Der Teig soll nicht zu flüssig sein - je zäher desto besser, damit hängt die Bissfestigkeit der Spatzln zusammen. Mit einem

Spatzlsieb oder -hobel ins kochende Salzwasser drücken. Einmal aufkochen lassen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Erste Zwiebel klein würfelig schneiden und in Butter braun anrösten. Jetzt die kalten Spatzln dazugeben und ein wenig durchrösten. Käse und Rahm dazugeben, noch ein bisschen würzen (nicht zu viel), der Rässkas ist sehr aromatisch. Zum Schluss die braune Röstzwiebel dazugeben. Aus der zweiten Zwiebel Ringe schneiden, Butter sehr braun anrösten und über die Kasspatz´n schütten. Dazu passt am besten ein knackiger Salat aus der Tiroler Gemüsebox.

Kartoffel-Käse-Suppe

Rezept für 4 Personen

2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 4 Karotten, 400 g mehliges Kartoffeln, 250 g Käse gemischt, 50 g Butter, 1½ Liter Hühnerbrühe, Cayennepfeffer, Worcestersauce, Salz und Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Karotten und Kartoffeln in etwas größere Würfel schneiden. Käse reiben oder in sehr kleine Würfel schneiden. Butter in einem ausreichend großen Topf erhitzen, Zwiebeln und Karotten dazugeben und ca. 5 Minuten unter Rühren schmoren. Knoblauch ganz kurz mitschmoren. Mit Hühnerbrühe ablöschen. Kartoffeln zugeben und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen bis sie gar sind. Das Ganze anschließend vom Feuer nehmen und pürieren. Danach noch mal aufkochen lassen und den Käse unterrühren und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Cayennepfeffer abschmecken und heiß servieren.

Gemüselasagne mit Ziegenkäse

3 große Karotten, Muskat, 0,3 l Rahm, 1/2 l Milch, 250 g Alpbachtaler Stange, 200 g Ziegenkäse, Salz, Pfeffer, 1,5 EL Butter, 1 Pkg. Blattspinat (tiefgefroren), 3 mittelgroße Zucchini, 1 Pkg. Lasagneblätter hell.

Karotten schälen, Zucchini waschen und Endstücke abschneiden. Beides in sehr dünne Längsscheiben schneiden. Aufgetauten Spinat kurz in Butter schwenken, eine Minute dünsten. Rinde vom Käse entfernen. Käse in feine Würfel schneiden. Milch und Rahm zum Kochen bringen, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat unterrühren. Eine Auflaufform buttern, die Hälfte der Sahnemischung eingießen. Mit den Lasagneblättern belegen, darüber Spinat, darüber Käsewürfel, dann etwas Sahnemischung, dann wieder Lasagneblätter, Sahnemischung, Gemüse, etc. Mit Lasagneblätter, Sahnemischung und Käsewürfel abschließen. Im heißen Ofen (200- 220°C) ca. 25-30 Minuten backen.

Gordon Bleu pikant

2 Putenschnitzel, Salz, Pfeffer, 2 dünne Scheiben Graukäse, 2 dünne Scheiben Speck, 1 Ei, 1 TL Milch, etwas Mehl, 2 gehäufte EL Semmelbrösel, Butterschmalz oder Öl zum Herausbacken, 2 Zitronenviertel oder -scheiben

Putenschnitzel mit etwas Salz und Pfeffer einreiben und mit Graukäse- und Speckscheibe füllen. Mit Holzspießchen oder Zahnstocher zusammenheften. Für die Panade das Ei mit der Milch, etwas Öl, Salz und Pfeffer auf einem Teller verquirlen. Mehl und Brösel (Tipp: geriebene Mandeln in die Brösel mischen) auf je einen Teller schütten. Die gehefteten Schnitzel zuerst in Mehl wälzen, auf beiden Seiten ins Ei tauchen und anschließend gut in die Brösel drücken. (Ist eine dickere Panade erwünscht, kann das Eintauchen in Ei und Brösel wiederholt werden. Lässt man sie vor dem Herausbacken etwas ruhen, wird die Panade fester.) In reichlich heißem Butterschmalz oder Öl an beiden Seiten goldgelb herausbacken. Mit Zitronenscheiben oder -viertel (zum Beträufeln) servieren.

Als Beilage eignet sich hervorragend ein Krautsalat.

Pie mit Blauschimmelkäse

1 Tasse Mehl, 3 Tassen Haselnüsse gerieben in der Pfanne geröstet, etwas Salz, 50 g Butter kalt in Stücke geschnitten, 1 Eigelb, 3 EL Wasser

Fülle: 500 ml Sahne, 6 Eigelb, 150g Blauhudler (Blauschimmelkäse) zerbröseln, 1 TL frischer Thymian, schwarzer Pfeffer, eventuell etwas Salz.

Für den Teig Mehl, Haselnüsse und Salz vermischen. Butter zugeben und unterrühren, bis sich ein feinkrümeliger Teig bildet. Eigelb zugeben und Wasser esslöffelweise angießen, bis sich ein Teigballen formt. Den Teig eine Stunde kühl stellen. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Teig ausrollen und eine Pieform (24-26 cm Durchmesser) geben. Danach vorbacken, bis die Kruste leicht gebräunt ist. Abkühlen lassen. In einer Schüssel die Füllung sorgfältig verschlagen und in die Pieform gießen. 20-30 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist.

Käsetrüffel mit Blauhudler

100 g Butter (weich), 100 g Blauhudler, 50 g Bergkäse (grob gerieben), 1 EL Cognac, geröstete Haselnüsse (fein gehackt)

Die Butter schaumig rühren. Den Blauhudler durch ein Sieb streichen und mit dem Bergkäse und dem Cognac unter die Butter mengen. Kaltstellen und anschließend zu kleinen Kugeln rollen und diese in den Haselnüssen wenden.

Vegetarische Spaghetti nach Carbonara Art

dazu noch Fettärmer als die normale Variante

250 g Käse (Räucherkäse), 400 g Spaghetti, n.B. Milch (1,5%), n.B. Salz und Pfeffer 1 Zwiebel, etwas Olivenöl

Den Räucherkäse in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel schälen, würfeln, in etwas heißem Olivenöl glasig anbraten und die Milch (Menge je nach Saucenbedarf) zugeben. Die Hälfte des Räucherkäses zugeben und in der Milch schmelzen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken. In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen. Sobald die Spaghetti gar sind, die restlichen Käsewürfelchen in die Sauce geben (das sind dann die „Speckwürfelchen“ - da der Käse außen einen braunen Rand hat, sieht es tatsächlich so ähnlich aus) und sofort servieren. Dazu einen grünen Salat (z.B. aus der Tiroler Gemüsebox) reichen.
Hinweis: Diese Art Carbonara enthält im Gegensatz zum Original keine Sahne und kein Ei. Der Räucherkäse enthält viel weniger Fett als der normalerweise verwendete Speck.

Fisch mit Bergkäse überbacken

Rezept für 4 Personen

600 g gekochte Kartoffeln, 150 g geriebenen Bergkäse, 100 g Crème fraîche, 2 EL Wasser, 500 g Spinat, 600 g Kabeljaufilet, 30 g geschmolzene Butter, 2 EL gehackte Minze oder Zitronenmelisse, Salz, Pfeffer und Zitronensaft

Die gekochten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. Den Spinat ca. 3 Minuten blanchieren. Gefrorener Spinat im Topf leicht dünsten, bis er aufgetaut ist. Das Fischfilet waschen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. In einer Schüssel den Käse, die Eier, die Crème fraîche, die Kräuter und das Wasser zu einer Käsecreme rühren. Eine Auflaufform ausfetten und die Kartoffelscheiben einschichten. Die Hälfte der Käsecreme auf den Kartoffeln verteilen, darauf den Spinat schichten. Salzen, pfeffern und die geschmolzene Butter darüber gießen. Das Fischfilet auf den Spinat legen und mit der restlichen Käsecreme abdecken. Den Backofen auf ca. 220°C aufheizen und den Auflauf ca. 20-30 Minuten backen.

Palatschinken mit Speck und Rotburger

1/2 l Vollmilch, 170 g Mehl, 3 Eier, 2 Birnen, 1 Prise Salz, 30 g Butter, 130 g Rotburger, 1 Prise Pfeffer, 150 g Speck, 1 Esslöffel rote Pfefferbeeren.

Aus Milch und Mehl einen glatten Teig rühren. Zum Schluss die Eier einquirlen, mit sehr wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne mit Butter austreichen, nacheinander 8 goldbraune Palatschinken backen. Auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und mit dem kleingeschnittenen Rotburger bestreuen. Etwas vom Käse zurücklassen. Dann den Speck in einer Pfanne kurz anbraten und auflegen. 2 feste Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Birnen klein schneiden und zum Speck und dem Käse geben und zusammenrollen. In eine leicht gebutterte Auflaufform legen, mit dem Rest Käse bestreuen. Für 10 Minuten im Ofen bei 200°C Schmelzen lassen. Vor dem Servieren werden rote Pfefferbeeren darüber gerieben.

Brie – Quesadillas

Rezept für 2 Personen

4 Tortillas, 175 g Brie, 1 Chilischote (mild, rot, entkernt), 1 Mango (reif, geschält, in dünne Scheiben geschnitten), 2 Frühlingszwiebeln (in dünne Ringe geschnitten), Meersalz, frischer gemahlener schwarzer Pfeffer, Olivenöl.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Grillpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Tortillas auf einer Seite mit etwas Olivenöl bestreichen und mit der eingeölten Seite nach unten in die Pfanne geben. Mit einem Pfannenwender andrücken und ca. 1 Minute anrösten, bis braune Streifen entstehen. Die Hälfte der Tortillas mit der gerösteten Seite nach unten auf Backbleche legen. Den Brie in einer Schicht darauf verteilen, dann Chili, Mango und Frühlingszwiebeln darüber streuen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Tortillas mit der gerösteten Seite nach oben darauf legen. Im Ofen ca. 5 Minuten backen, bis der Brie zerlaufen ist.

Käsestrüffel mit Blauhudler

100 g Butter (weich), 100 g Blauhudler, 50 g Hornkäse (grob gerieben), 1 EL Cognac, geröstete Haselnüsse (fein gehackt)

Die Butter schaumig rühren. Den Blauhudler durch ein Sieb streichen und mit dem Hornkäse und dem Cognac unter die Butter mengen. Kaltstellen und anschließend zu kleinen Kugeln rollen und diese in den Haselnüssen wenden.

Lasagne mit Spinat und Dorfkäs-Räskäs-Sauce

6 EL Butterschmalz, 3 EL Mehl, 100 ml Schlag, 300 ml Milch, 80 g Dorfkäs, 80 g Räskäs, 50 g Walnüsse, gehackt, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise geriebene Muskatnuss, 1/2 EL Zitronensaft, 750 g Wurzelspinat, 200 g Lasagneblätter (ohne Vorkochen), 50 g Parmesan

Die Hälfte des Butterschmalz schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Sahne und Milch unter Rühren zugießen. Die Sauce 10 Minuten köcheln lassen. Dann Spinat waschen, putzen und in reichlich Salzwasser kurz blanchieren. Abgießen. Restliches Butterschmalz zerlassen, Spinat darin wenden, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Dorfkäs mit dem Räskäs würfeln und in der Sahnesauce

schmelzen. Die Walnüsse unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzen. Sollte die Sauce zu dickflüssig sein, noch etwas mehr Milch unterrühren. Spinat, Dorfkäse- Räskäs -Sauce und Lasagneblätter nacheinander in eine feuerfeste Form schichten. Mit Spinat und Sauce abschließen und die Oberfläche mit geriebenem Parmesan bestreuen. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Salmsteaks mit Patronanz

Rezept für 4 Portionen

12 Salmsteaks zu je 50 g, 2 gehackte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 60 g geriebenen Rahmtilsiter, 20 g Butter zum Kochen, 1 Bund Dill, 1 Bund Petersilie, 100 ml Weißwein

Die Salmsteaks mit gehacktem Dill und Petersilie etwa eine halbe Stunde marinieren. In eine entsprechende, ausgebutterte Form legen, erst jetzt mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Zwiebeln in der aufschäumenden Butter blond anziehen, erkalten lassen und mit dem geriebenen Patronanz mischen. Diese Masse vorsichtig auf die Salmsteaks verteilen und für etwa 3 Minuten in dem auf 220°C vorgeheizten Backofen schieben. Dann mit dem Weißwein umgießen und nochmals für 3 bis 5 Minuten in den Ofen schieben. In der Form auf den Tisch bringen und Salzkartoffeln oder Reis dazu servieren.

Warmer Ziegenkäse auf Bratapfel

20 g Butter, 4 Stk Ziegenkäse, 2 Äpfel, 1 TL Zucker, 2 TL Apfelessig, 2 Scheiben Weißbrot ohne Kruste, Eichblattsalat, Pfeffer

Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Äpfel darin goldgelb anbraten. Dann rundherum mit Zucker bestreuen und aus der Pfanne nehmen. Auf jede Apfelhälfte einen Ziegenkäse setzen und alles in einer Auflaufform 5 Minuten bei 250°C in den vorgeheizten Backofen geben. Das Weißbrot würfelig schneiden und in der Pfanne mit der Butter anrösten. Die gerösteten Weißbrotwürfel über den Käse streuen. Die restliche Butter aus der Pfanne mit dem Essig ablöschen und über die mit Käse und Weißbrotwürfel belegten Apfelhälften gießen. Das Ganze am Schluss auf einigen Blättern Eichblattsalat servieren.

Graukasknödel

Rezept für 4 Personen

40 g Zwiebel, 30 g Butter, 150 g Knödelbrot, 80 g Graukäse, 2 Eier, 100 ml Milch, 20 g Mehl, 1 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln werden in der Butter angedünstet und ein Teil vom Graukas wird in der Milch erwärmt. Anschließend alles zu einem Teig zusammenkneten und rasten lassen. Mit gut angefeuchteten Händen Knödel formen und die Graukasknödel in reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, mit Petersilie und etwas topfigen Graukas bestreuen und mit brauner Butter servieren.

Alpenmakkaroni mit Bergkäse

250 g Bergkäse, 2 EL Butterschmalz, 200 g Makkaroni, Salz, 2 Zwiebeln, Schwarzer Pfeffer, 250 ml Schlagobers, 150 ml Vollmilch

Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. In der Zwischenzeit den Käse reiben, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Nudeln abgießen, abtropfen und mit etwa 90 g Bergkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in eine gefettete Auflaufform geben. Das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Schlagobers mit Milch verrühren, kurz aufkochen lassen. Ca. 90 g Käse unterziehen und schmelzen lassen. Mit Pfeffer würzen und über die Nudeln geben. Den übrigen Käse sowie Zwiebeln darauf verteilen, etwa 8 Minuten überbacken.

Tiroler Kasknödel

300 g altbackenes Weißbrot, 4 Eier, 1/8 l Milch, 1 Zwiebel, Salz, Muskat, 100 g Butter, 150 g Emmentaler, 60 g Mehl

Das Brot in feine Scheiben schneiden. Die Eier mit der Milch versprudeln und über das Brot geben. Die geschälte, fein geschnittene Zwiebel in Butter glasig dünsten. Den Käse in sehr feine Würfel schneiden und alles zusammen mit dem Mehl zum Brot geben. Gut mischen, mit etwas Salz und Muskat würzen. Aus der Masse 8 – 10 Knödel formen, in aufgekochtes Salzwasser geben und darin langsam ziehend circa 15 Minuten garen lassen.

Avocado-Bergkäse-Röllchen

100 g Bergkäse, 1 EL Schwarzer Kümmel, 1 EL Sesam, 2 reife Avocado, 2 EL Limettensaft, 2 Knoblauchzehen, etwas Salz, etwas schwarzer Pfeffer und Cayennepfeffer, 3 Karotten

Den Bergkäse sehr fein reiben. Die reifen Avocado schälen und das Fleisch mit einem Pürierstab fein zerdrücken. Zwei EL Limettensaft und zwei feingehackte Knoblauchzehen dazumischen. Alles salzen, pfeffern und zusätzlich mit einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzsack füllen. Eine große, beschichtete Pfanne mit einem runden Backpapier in der Größe des Pfannenbodens auslegen. Darauf dicke Ringe (evtl. aus Alu) mit einem Durchmesser von 5-6 cm stellen (je

dickwandiger die Ringe, desto leichter lösen sich die Hippen aus der Form). Den Boden der Ringe leicht mit Sesam oder schwarzem Kümmel bestreuen, danach den restlichen Boden mit dem Bergkäse bestreuen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Papier herausnehmen, die Ringe abnehmen, den Käse leicht abkühlen lassen und die noch biegsamen Käsehippen über einen dicken Kochlöffelstiel biegen, sodass ein Röhrchen entsteht. Diese mit der Avocado-creme füllen. Eventuell mit hauchdünnen Karottenstiften verzieren. Bald servieren!

Bregenzerwälder Käsesuppe

Rezept für 4 Personen

50 g Butter; 50 g Zwiebel, gewürfelt; 50 g Lauchstange, fein Geschnitten, 1/16 l Weißwein, 1/2 l Geflügelfond (oder Rinderbrühe), 3/8 l Rahm, 100 g fein geriebenen Blauhuder, 150 g fein geriebenen Bergkäse, 50 g fein geriebenen Raskäs, 1 mittelgroße, gekochte und gewürfelte Kartoffel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Im Topf Zwiebel mit Lauch in heißer Butter anschwitzen. Mit Weißwein löschen und mit Geflügelfond aufgießen. Käse und Kartoffelwürfel zufügen, kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, Rahm zufügen und mit Pürierstab pürieren. Mit Muskat, Salz&Pfeffer würzen. Nun Suppe nicht mehr kochen, bei Bedarf nur wärmen.

Einfacher Käsekuchen

Rezept für 4 Personen

Mürbteig: 200 g Mehl, 1/2 TL Salz, 100 g Butter, 5 EL Wasser

Füllung: 4 Eier, 150 ml Rahm, 50 cl Milch, 1 Knoblauchzehe zerdrückt etwas Pfeffer etwas Muskatnuss, 400 g Käse gerieben Stange Bergkäse Emmentaler usw.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, kalte Butter in Stücke schneiden und beifügen. Alles zwischen den Fingern rasch zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben, den Teig schnell kneten, aber nur solange, bis er zusammenhält. Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Eier, Rahm, Milch, Gewürze und Knoblauch gut verrühren. Käsemischung daruntermischen. Den Teig auswallen, das eingefettete Kuchenblech damit auslegen, die Füllung darauf verteilen. Im 220°C heißen Ofen 30 Minuten backen.

Putenrahmpfanne mit Alpbach-Taler

400 g Putenfleisch, 3 Frühlingszwiebeln, 150 ml Gemüsebrühe, 150 ml Rahm, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 100 g Alpbach-Taler, Salz und Pfeffer, etwas Weißwein, Thymian

Für die Sauce die Butter schmelzen, das Mehl einstreuen und mit der Gemüsebrühe und Rahm aufgießen. Putenfleisch reinigen, klein schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne anbraten. Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und dem Fleisch beifügen, kurz mitdünsten. Die Sauce in die Pfanne geben und den Weißwein (Menge nach Belieben) dazugeben. Zum Schluss den Käse in die Sauce legen und noch so lange bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Vor dem Servieren den Thymian unterrühren. Als Beilage empfehlen wir Reis und einen knackigen Salat.

Putenbrust mit Blauschimmelkäse

Rezept für 4 Personen

600 g Putenbrust oder Hähnchenbrustfilet, Salz und Pfeffer, 1 Zwiebel, 150 g Blauschimmelkäse, 10 g Butter, etwas Zitronensaft

Die Putenbrust in 1 cm dicke Scheiben und dann quer zur Faser in 1 cm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Käse grob würfeln. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen, die Zwiebelwürfel und die Putenstreifen hineingeben und alles unter ständigem Rühren kurz anbraten, mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Fleisch mit den Zwiebeln in eine feuerfeste Form füllen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit den Käsewürfeln bestreuen und etwa 10 Minuten überbacken. bis der Käse zerlaufen ist.

Käsesalat

300 g verschiedene Käse, 2 Äpfel, 80 g rote Paprikaschoten, 150 g Schinken, 100 g halbierte Weintrauben.

Für die Marinade: 150 g Joghurt, 2 EL Mayonnaise, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Tomatenmark

Alle Zutaten fein würfeln und in einer Schüssel vermischen. Aus den Marinadezutaten eine Sauce rühren und über den Salat geben. Vorsichtig unterheben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Versuchen Sie die Anteile der verschiedenen Käse zu variieren. Ein weicherer Käse wie der Dorkäse gibt dem Salat mehr Cremigkeit.

Avocado-Bergkäse-Röllchen

100 g Bergkäse, 1 EL Schwarzer Kümmel, 1 EL Sesam, 2 reife Avocado, 2 EL Limettensaft, 2 Knoblauchzehen, etwas Salz, schwarzen Pfeffer und Cayennepfeffer, 3 Karotten.

Bergkäse sehr fein reiben. Avocado schälen und das Fleisch mit einem Pürierstab fein zerdrücken. Zwei EL Limettensaft und 2 feingehackte Knoblauchzehen dazumischen. Alles salzen, pfeffern und mit einer

Prise Cayennepfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzsack füllen. Eine große, beschichtete Pfanne mit einem runden Backpapier in der Größe des Pfannenbodens auslegen. Darauf dicke Ringe (evtl. aus Alu) mit einem Durchmesser von 5-6 cm stellen (je dickwandiger die Ringe, desto leichter lösen sich die Hippen aus der Form). Den Boden der Ringe leicht mit Sesam oder schwarzem Kümmel bestreuen, danach den restlichen Boden mit dem Bergkäse bestreuen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Papier und Ringe entfernen, den Käse leicht abkühlen lassen und die noch biegsamen Käsehippen über einen dicken Kochlöffelstiel biegen, sodass ein Röhrchen entsteht. Diese mit der Avocadocreme füllen. Evtl. mit hauchdünnen Karottenstiften verzieren.

Partysuppe mit Verschiertem, Lauch & Schmelzkäse

1 kg Verschiertes, 4 Stangen Lauch, 4 große Junzwiebel, 1-2 l Brühe, 200 g Ziegenspitz, 200 g Schmelzkäse mit Sahne, Salz, schwarzer Pfeffer

Zwiebel in Ringe schneiden. Lauch in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Zwiebelwürfel in einer Pfanne glasig andünsten. Verschiertes in einem großen Topf krümelig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die angedünsteten Zwiebeln mit dem Sud zufügen und gut verrühren, mit 3/4 der Brühe ablöschen. Die Lauch-Ringe hinzufügen und aufkochen lassen. Zum Schluss den Käse unterrühren, wenn die Suppe zu dick ist, den Rest der Brühe noch zugeben. Nach Geschmack würzen.

Zillertaler Krapfen

Rezept für 4 Personen

Teig: 30 dag Mehl (halb Roggenmehl - halb Weizenmehl), Salzwasser, 1 Ei.

Fülle: 20 dag Kartoffeln, 10 dag Topfen, 10 dag „Graukas“, 3 dag Butter, 1 kleine Zwiebel, Schnittlauch - Butterschmalz.

Teig: Aus Mehl, lauwarmem Salzwasser und Ei bereitet man einen mittelfesten, gut abgekneteten Teig. Nach halbstündigem Rasten formt man eine Rolle, schneidet fingerbreite Stücke ab, rundet diese und treibt jedes einzelne kreisrund aus. Auf jedes Blatt setzt man einen kleinen Löffel Fülle, schlägt das Blatt halbkreisförmig zusammen, drückt den Rand gut an und backt die Krapferln in Butterschmalz heraus.

Fülle: Gekochte Kartoffeln schälen, heiß passieren, mit Topfen, geriebenem „Graukas“, gerösteten Zwiebeln, Schnittlauch und Salz vermischen.

Dazu schmecken besonders alle Arten von Milch.

Käsfladen

Rezept für 2 Personen

300 g Mehl, 15 g Hefe, 300 g Käse Rässkäse oder Emmentaler, 2 große Zwiebeln, 2 Eier, etwas Milch, etwas Salz und Pfeffer, etwas Wasser, etwas Rosmarin.

Aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser einen Brotteig kneten. Zudecken und etwas gehen lassen. Inzwischen Zwiebel fein schneiden, Käse fein hobeln. Eier, Gewürz und wenig Milch dazugeben. Alles gut miteinander vermischen. Den Teig ca. 1 cm dünn ausrollen, damit ein Kuchenblech belegen und am Rand hochziehen. Mit der Füllung bestreichen und bei ansteigender Hitze goldbraun backen. Noch heiß servieren.

Kuh-Camembert in Butterschmalz gebacken mit pikanter Sauce

1 Camembert, 1 Becher Sauerrahm, Mayonnaise je nach Bedarf, 1 kleine Zwiebel, 3 Gewürzgurken, etwas fertiges Dressing aus der Flasche (Joghurtdressing), etwas Milch, 1 verquirltes Ei, 1 handvoll Semmelbrösel, Butterschmalz

Den Camembert 2 mal mit Ei und Semmelbrösel panieren, damit er nicht ausläuft. Danach in Butterschmalz schön goldbraun backen (Das Butterschmalz oder auch Ghee oder geklärte Butter ist eigentlich eine Butter ohne Wasser- und Proteinanteile. Es kann sehr hoch erhitzt werden). Für die Sauce werden die Zwiebeln und die Gurken ziemlich klein gehackt. Der Sauerrahm mit der Mayonnaise, etwas Milch und Joghurtdressing und den Zwiebeln und Gurken verrührt.

Birnen-Chili Marmelade

1,8 kg Birnen (ohne Kerngehäuse und Stil), 1 kg Gelierzucker 3:1, 1-3 TL Zitronensäure und 3-4 rote Chili (Cayenne, klassisch roter Chili aus Mexico - wenn man es schärfer haben will, empfehle ich einen gelben Habanero)

Chilis vorbereiten: Innenleben raus, klein schneiden (Vorsicht, kann zu Rötungen und Brennen auf der Hand führen). Früchte säubern, Stil und Kern entfernen, klein schneiden. Wir haben die Schale dran gelassen. Klein geschnittene Birnenstücke in einen hohen Kochtopf geben und langsam ca. 10 Minuten erwärmen damit sie weich werden. 1-3 TL Zitronensäure hinzugeben, je nach Wunsch (alternativ zur Zitronensäure eine unbehandelte Zitrone: waschen, Schale abreiben, Saft pressen und zu den Birnen dazu geben). Gelierzucker dazu, vermengen, erhitzen. Sprudelnd kurz kochen lassen. Chili zur Masse hinzu geben. Alles rund 10 Minuten kochen lassen (hängt von der Härte der Birnen ab), pürieren. Abfüllen und fertig.

Bregenzerwälder Käsesuppe

50 g Butter, 50 g gewürfelte Zwiebel, 50 g fein geschnittenen Lauch, 1/16 L Weißwein, 1/2 L Gemüsesuppe, 3/8 L Rahm, 100 g fein geriebenen Emmentaler, 150 g fein geriebenen Bergkäse, 50 g fein geriebenen Raskäs 1 mittelgrosse gekochte und gewürfelte Kartoffel, Muskatnuss, Salz & Pfeffer, Schnittlauch

Im Topf Zwiebel mit Lauch in heißer Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen. Käse und Kartoffelwürfel zufügen, kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, Rahm zufügen und mit Pürierstab pürieren. Mit Muskat, Salz & Pfeffer würzen. Nun Suppe nicht mehr kochen, bei Bedarf nur wärmen. Bregenzerwälder-Käsesuppe wird garniert mit Sahnehäubchen, etwas Käse, fein geraspelt und Schnittlauchröllchen. Als Variante kann man noch einen Apfel klein würfelig schneiden, leicht salzen und in 1 EL Butter anbraten. Vor dem Servieren in die Suppe einlegen.

Gemüselasagne mit Ziegenkäse

3 große Karotten, Muskat, 0,3 l Rahm, 1/2 l Milch, 250 g Alpbachtaler Kellergold, 200 g Edelziege, Salz, Pfeffer, 1 1/2 EL Butter, 1 Pkg. Blattspinat (tiefgefroren), 3 mittelgroße Zucchini, 1 Pkg. Lasagneblätter hell.

Karotten schälen, Zucchini waschen und Endstücke abschneiden. Beides in sehr dünne Längsscheiben schneiden. Aufgetauten Spinat kurz in Butter schwenken, eine Minute dünsten. Rinde vom Käse entfernen. Käse in feine Würfel schneiden. Milch und Rahm zum Kochen bringen, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat unterrühren. Eine Auflaufform buttern, die Hälfte der Sahnemischung eingießen. Mit Lasagneplatten belegen, darüber Spinat, darüber Käsewürfel, dann etwas Sahnemischung, dann wieder Lasagneplatten, Sahnemischung, Gemüse, etc. Mit Lasagneplatten, Sahnemischung und Käsewürfel abschließen. Im heißen Ofen (200-220°C) ca. 25 - 30 Minuten backen.

Holzknichtkrapfen

Zutaten für 6 Portionen:

Krapfenteig: 150 g Mehl, 3-4 Eier (je nach Größe), 350-400 ml Milch, 1-2 EL gehackte Kräuter nach Belieben, Salz, Öl zum Ausbacken

Fülle: 3-4 Erdäpfel mittl. Größe, 150 g Graukas, 1/4 kg Topfen 20% F.i.T., 1 kl. Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 2 EL Petersilie (fein gehackt), 1 Bd. Schnittlauch, Pfeffer aus der Mühle, Salz, ca. 3 EL heißes Wasser;

geriebener Horn- oder Bergkäse) zum Bestreuen

Für die Fülle Erdäpfel schälen, kochen und etw. abgekühlt durch die Erdäpfelpresse drücken. Zerbröselten Graukas und Topfen unter die Erdäpfelmasse rühren. Fein gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe in Butter hellgelb rösten, Petersilie dazu u. alles unter die Erdäpfelmasse mengen. Mit Schnittlauchröllchen, Pfeffer u. Salz würzen, mit etwas heißem Wasser zu einer cremigen Masse rühren. Aus den Zutaten für den Krapfenteig einen homogenen Teig rühren, daraus dünne Teigfladen (wie Palatschinken) in Butter oder Öl ausbacken. Auf jeden „Krapfen“ gut einen Esslöffel der Fülle setzen u. glatt streichen, links und rechts einschlagen (dass die Fülle drinnen bleibt) u. einrollen. Nun die Holzknichtkrapfen in eine gut gebutterte Auflaufform setzen, mit geriebenem Käse bestreuen, 10 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen. Die fertigen Holzknichtkrapfen mit grünem Salat servieren.

Schmandkartoffeln mit Bergkäse

800 g festkochende Kartoffeln, 300 g Schmand, Salz und Pfeffer, 30 g Butter, 1 Zweig Rosmarin, etwas Kümmel, 2 Zehen gehackten Knoblauch, 80 g geriebener Bergkäse

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, schälen und je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Den Schmand mit Salz und Pfeffer verrühren. Die Kartoffeln in der heißen Butter mit dem Rosmarin goldbraun anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und in eine feuerfeste Form geben. Schalotten und Knoblauch drüberstreuen, den Schmand darauf verteilen und mit dem Bergkäse bestreuen. Im Backofen bei ca. 200 Grad 20 Min. backen

Fettuccine mit Räucherkäse und Salami

380 g Nudeln, (Fettuccine), 200 g Tomaten, 3 Scheiben Speck, 1 große rote in Ringe geschnittene Zwiebel, 2 Zehen feingehackten Knoblauch, 150 g Salami, 2 TL Mehl, 1 EL konzentriertes Tomatenmark, 380 ml Kondensmilch; 60 g Räucherkäse, Prise Cayennepfeffer, 2 EL frische fein gehackte Petersilie, frisch gehobelten Parmesan

Die Fettuccine in einem großen Topf mit sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Abtropfen und wieder in den Topf geben. Die Tomaten in Streifen schneiden und beiseite stellen. Dann den Speck fein schneiden und beiseite stellen. Das Marinieröl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln 3 Minuten weich und goldgelb dünsten. Die Tomaten, den Speck und die Salami zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Das Mehl und das Tomatenmark einrühren und die Sauce 1 Minute köcheln lassen. Langsam unter ständigem Rühren die Kondensmilch angießen. Aufkochen, dann bei Niedrighitze den Räucherkäse den Cayennepfeffer und die Petersilie einrühren, bis der Käse schmilzt. Mit schwarzem

Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Sauce mit der heißen Pasta mengen und sofort mit gehobeltem Parmesan servieren.

Graukasnocken auf Spinat

1 kleine Zwiebel, 1 EL Butter, 300 g Semmelbrösel, 2 Eier, 350 ml Milch; 20 g Mehl, 1/2 EL gehackter Schnittlauch, Salz, 125 g Graukäse, 1 Pkg. Spinat, 1 EL Semmelbrösel, 2 EL braune Butter

Die Zwiebel fein hacken, in Butter anrösten und abkühlen lassen. Mit den Bröseln vermengen und die mit den Eiern verquirlte Milch darüber gießen. Das Mehl einarbeiten und danach 1 Stunde lang rasten lassen. Fein gehackten Schnittlauch, etwas Salz und etwas zerbröckelten Käse darunter mischen und alles zu einem kompakten Teig vermengen. Mit zwei nassen Löffeln Nocken daraus stechen und diese in leicht siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Inzwischen den Spinat zubereiten. Entweder den tiefgekühlten nach Packungsangabe, oder den frischen leicht dünsten. Die Nocken auf dem Spinat anrichten. Den restlichen Graukäse zerbröckeln, mit Semmelbröseln vermischen, über die Nocken streuen und diese zuletzt mit brauner Butter übergießen.

Ziegenkäse – Auflauf

160 g Hirse, 2 Tassen Wasser, 200 g Lauch, 1 EL Butter, 1/2 TL Gemüsebrühepulver, 150 g geraspelter Bergkäse, 400 g Tomaten, 1 TL Kräutersalz, 1 Prise Zucker, 10 gemöserte Pfefferkörner, 1/2 TL Paprikagranulat, 2 Eier, 200 g Topfen, etwas Fett für die Auflaufformen, 200 g Ziegenkäse, 3 TL Preiselbeeren

Hirse heiß abspülen um eventuelle Bitterstoffe zu entfernen. Zwei Tassen kochendes Wasser in einen Topf geben und auf kleiner Stufe mit geschlossenem Deckel 5 Minuten lag kochen lassen. Danach etwa 10 Minuten lang bei ausgeschaltetem Herd ausquellen lassen. Lauch mit 1 EL Butter und 0,5 TL Gemüsebrühepulver kurz dünsten. Dann die klein geschnittenen Tomaten dazu geben. Topf vom Herd nehmen und die fertige Hirse hinzufügen. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Paprikagranulat abschmecken. Danach das Ei und den Topfen unterrühren. In einer, flacheren, eingefetteten Auflaufform verteilen, glatt streichen, Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen, in die freie Mitte nun noch die Preiselbeeren geben. Die Auflaufform zugedeckt in den kalten Backofen stellen und bei 160°C Heißluft ca. 60 Minuten backen. Es sollte gut sprudeln. Ganz unten in den Ofen eine Fettpfanne stellen, falls der Auflauf evtl. überläuft. Mit Käseraspeln bestreuen, heiß servieren.

Champignon-Lasagne

400 g Champignons, 1 Zwiebel, Knoblauch, 1 EL Maiskeimöl, 7 EL Milch, Pfeffer, Salz, 10 g Butter, 10 g Mehl, 1/8 l Milch, Muskat, 2 EL frische Kräuter, 2 Tomaten würfelig geschnitten, 100 g Lasagne-Blätter, 60 g Emmentaler

Die Champignons mit einem Eierschneider in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne Maiskeimöl erhitzen und die Champignons mit Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Ca. 7 EL Milch zufügen, mit Pfeffer und Salz würzen und die Milch einköcheln lassen. Butter in einem Topf zerlassen. Mehl einrühren und unter kräftigem Rühren 1/8 l Milch zufügen und die Mehlschwitze glatt rühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Frische gemischte Kräuter und Tomatenwürfel zufügen. Im Wechsel Lasagneblätter in eine gefettete Auflaufform legen, Champignons und Bechamelsauce darüber geben. Als letzte Schicht Sauce auf die Champignon-Lasagne geben und mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten überbacken.

Käsesalat

300 g verschiedene Käse, 2 Äpfel, 80 g rote Paprikaschoten, 150 g Schinken, 100 g halbierte Weintrauben

Für die Marinade: 150 g Joghurt, 2 EL Mayonnaise, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Tomatenmark

Alle Zutaten fein würfeln und in einer Schüssel vermischen. Aus den Marinadezutaten eine Sauce rühren und über den Salat geben. Vorsichtig unterheben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Versuchen Sie die Anteile der verschiedenen Käse zu variieren. Wenn Sie z.B. mehr Blauhändler als Schimmelkäse in den Salat geben wird er würziger.

Tomaten - Ziegencamembert – Tarte

250 g Dinkelmehl, 60 ml Olivenöl, 3 EL eiskaltes Wasser, 1 Prise Salz, 4 Tomaten, 1 Ziegencamembert, 2 rote Zwiebeln, 3 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer, evtl. Knoblauch oder Rosmarin, n. B. getrocknete Erbsen zum Blindbacken

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit 1 Prise Salz vermischen. In eine Mulde in der Mitte des Mehls das Olivenöl geben. Zügig alles zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Inzwischen die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Den Ziegencamembert in dünne Scheiben schneiden (so viele, wie Tomatenscheiben). Nach der Kühlzeit den Teig etwas größer als die Tarteform ausrollen. In die gefettete Form geben, so dass ein Rand stehen bleibt. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten blind backen (d.h. Backpapier, Teig, darüber Hülsenfrüchte - bevorzugt getrocknete Erbsen - so im Ofen backen). Den vorgebackenen Teig von Papier und Hülsenfrüchten

befreien. Etwas Sauerrahm darauf verteilen und die Tomaten ringsum und auf die Tomaten ein paar Zwiebelscheiben legen. Dann mit Salz, Pfeffer, Knoblauch oder Rosmarin würzen. In den heißen Backofen schieben und bei gleicher Hitze ca. 20 Minuten backen. Dann die Käsescheiben auflegen und noch mal 20 Minuten bei 180°C fertig backen.

Fettuccine mit Fügner Bauerngold und Salami

380 g Nudeln, (Fettuccine) 200 g getrocknete Tomaten in Öl 3 Scheiben Speck, 1 große rote in Ringe geschnittene Zwiebel, 2 Zehen feingehackten Knoblauch, 150 g dünn geschnittene Salami, 2 TL Mehl, 1 EL Tomatenmark, 380 ml Kondensmilch, 60 g Fügner Bauerngold, 1 Prise Cayennepfeffer, 2 EL fein gehackte Petersilie, Parmesan zum Servieren

Die Fettuccine in einem großen Topf mit sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Abtropfen und wieder in den Topf geben. Unterdessen die Tomaten abtropfen und das Öl auffangen. Die Tomaten in Streifen schneiden und beiseite stellen. Dann den Speck fein schneiden und beiseite stellen. Das Marinieröl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln 3 Minuten weich und goldgelb dünsten. Die Tomaten, den Speck und die Salami zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Das Mehl und das Tomatenmark einrühren und die Sauce 1 Minute köcheln lassen. Langsam unter ständigem Rühren die Kondensmilch angießen. Aufkochen, dann bei Niedrighitze den Räucherkäse den Cayennepfeffer und die Petersilie einrühren, bis der Käse schmilzt. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Sauce mit der heißen Pasta mengen und sofort mit gehobeltem Parmesan servieren.

Gemüselasagne mit Ziegenkäse

3 große Karotten, Muskat, 0,3 l Rahm, 1/2 l Milch, 250 g Alpbachtaler Stange, 200 g Ziegenkäse, Salz, Pfeffer, 1,5 EL Butter, 1 Pkg. Blattspinat (tiefgefroren), 3 mittelgroße Zucchini, 1 Pkg. Lasagneblätter hell

Karotten schälen, Zucchini waschen und Endstücke abschneiden. Beides in sehr dünne Längsscheiben schneiden. Aufgetauten Spinat kurz in Butter schwenken, eine Minute dünsten. Rinde vom Käse entfernen. Käse in feine Würfel schneiden. Milch und Rahm zum Kochen bringen, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat unterrühren. Eine Auflaufform buttern, die Hälfte der Sahnemischung eingießen. Mit den Lasagneblättern belegen, darüber Spinat, darüber Käsewürfel, dann etwas Sahnemischung, dann wieder Lasagneblätter, Sahnemischung, Gemüse, etc. Mit Lasagneblätter, Sahnemischung und Käsewürfel abschließen. Im heißen Ofen (200-220°C) ca. 25 - 30 Minuten backen.

Spinatkäseknödel

2 Lauchzwiebel, 1/2 Gemüsezwiebel, 2 Knoblauchzehen; 200g Blattspinat, 150 ml Milch, 350 g Weißbrot bzw. Knödelbrot, 140 g geriebenen Bierkäse, 2 Eier, Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, 100 g Butter, 100 g Parmesan

Die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden, Gemüsezwiebel und Knoblauch fein hacken und alles in etwas Butter anschwitzen. Den Blattspinat blanchieren und gut abtropfen bzw. auspressen und klein schneiden (ca. 2 x 2 cm). Weißbrot oder Knödelbrot würfeln und mit lauwarmer Milch mischen und quellen lassen. Dann mit den angeschwitzten Zwiebeln, dem geriebenen Käse, den Eiern, dem Spinat und Gewürzen mischen und zu einem Knödelteig verkneten. Die Mischung etwa 20 Minuten quellen lassen. Knödel formen, in das kochende Salzwasser einlegen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die übrige Butter schmelzen und leicht bräunen. Die Knödel mit der braunen Butter und gehobeltem Parmesan anrichten.

Bergkässalat

pro Portion:

20 dag würziger Bergkäse in dünne streifen geschnitten, eine mittlere halbe Zwiebel (in Viertelringe geschnitten), gewürzt nur mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle, Apfelessig (oder ganz speziell: Mostessig), ein wenig Öl (z.B.: Olivenöl)

Alles zusammen vorsichtig vermischen und den Pfeffer darüber geben. Alternativ kann der Käsesalat auch auf Salatherzen angerichtet und mit Tomaten garniert werden.

Lauch-Pizza mit Schinken und Emmentaler

Rezept für 4 Personen

1 Packung Strudelteig (4 Blätter = 120g), 1 Stange Lauch (in Streifen geschnitten), 200 g Schinken (in Streifen geschnitten), 50 g Emmentaler (gerieben), 125 g Crème fraîche, 3 Stück Dotter, Salz, Pfeffer, Butter

Strudelblätter vorbereiten. Backrohr auf 180° C vorheizen. Lauch kurz in Salzwasser blanchieren. Crème fraîche mit Dotter und Emmentaler verrühren, salzen und pfeffern. Teigblätter mit zerlassener Butter bestreichen und so auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, dass rechts und links jeweils 5 - 6 cm des Teiges über den Rand hängen. Schinken und Lauch in 4 Streifen auf den Teig legen und die Crème fraîche-Mischung leicht darüber verteilen. Überhängenden Teig einschlagen. Im vorgeheizten Backrohr 15 Minuten backen und noch heiß genießen.

Lasagne mit Spinat und Dorfkäse-Blauhudler-Sauce

6 EL Butterschmalz, 3 EL Mehl, 100 ml Schlag, 300 ml Milch, 80 g Dorfkäse, 80 g Blauhudler, 50 g Walnüsse, gehackt, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise geriebene Muskatnuss, 1/2 EL Zitronensaft, 750 g Wurzelspinat, 200 g Lasagneblätter (ohne Vorkochen), 50 g Parmesan

Die Hälfte des Butterschmalz schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Sahne und Milch unter Rühren zugießen. Die Sauce 10 Minuten köcheln lassen. Dann Spinat waschen, putzen und in reichlich Salzwasser kurz blanchieren. Abgießen. Restliches Butterschmalz zerlassen, Spinat darin wenden, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Dorfkäse mit dem Blauhudler würfeln und in der Sahnesauce schmelzen. Die Walnüsse unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzen. Sollte die Sauce zu dickflüssig sein, noch etwas mehr Milch unterrühren. Spinat, Dorfkäse-Blauhudler-Sauce und Lasagneblätter nacheinander in eine feuerfeste Form schichten. Mit Spinat und Sauce abschließen und die Oberfläche mit geriebenem Parmesan bestreuen. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Gratinierter Kürbis mit Rotholzer Rotburger & Honig

Rezept für 6 Portionen

1 Muskatkürbis bzw. 1 kg geschältes und entkerntes Kürbisfleisch, 180 g Rotholzer Rotburger, 150 g sehr dünn geschnittener Bauchspeck, 2 Rosmarinzweige, 1 EL Honig, 1 EL gestoßener rosa Pfeffer, Fleur de sel (Meersalz), 2 EL Olivenöl, marinierten Ruccolasalat zum Garnieren

Den Kürbis am besten mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. In heißem Olivenöl behutsam beidseitig kurz braten und wieder herausheben. Mit Fleur de sel würzen. Ein Backblech mit etwas Olivenöl bestreichen. Die angebratenen Kürbisscheiben kreisförmig darauf anrichten. Etwas gestoßenen rosa Pfeffer darüberstreuen. Die unteren Nadeln des Rosmarinzweiges abrebeln, hacken und darüberstreuen. Den Honig dünn darüberziehen. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und den Kürbis zum Teil damit belegen. Mit Bauchspeck abdecken. Bei sehr starker Oberhitze ca. 8 Minuten im Backrohr gratinieren. Mit Ruccola und Rosmarin garnieren. Den Tellerrand mit einigen dünnen Honigfäden garnieren.

Risotto mit Trentingrana

300g Reis, 50g Butter, 1 Glas trockener Weißwein, 1 l Rindsuppe, 1 kl. Zwiebel, 50g geriebener Trentingrana, Safran, Salz

Den Reis kurz andünsten und mit 1/2 Glas Weißwein löschen. Die Rindsuppe dazugeben mit Salz und Safran würzen und weiterkochen lassen. Den Zwiebel anbraten, mit dem restlichen Wein aufgießen und mit der restlichen Butter gut verrühren. Diese Sauce zum Reis geben und das Ganze einige Minuten köcheln lassen. Dann den Trentingrana daruntermischen und etwa eine Minute ziehen lassen.

Emmentaler Sommersalat

1/2 Salatgurke, 250 g Emmentaler, 100 g Salami, 100 g gekochter Schinken, 6 EL Öl, 2 EL Kräuterdressing, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer

Gurke schälen. Gurke, Salami und Schinken in Stifte schneiden. Für die Marinade die restlichen Zutaten vermischen und in den Salat mischen.

Gebackener Emmentaler

1 großes Stück Emmentaler, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Semmelbrösel, 1 Tasse Milch, Preiselbeermarmelade, Fett zum Braten oder Frittieren

Das Ei mit der Milch in einem Suppenteller verquirlen, in den zweiten das Mehl und in den dritten Teller die Brösel geben. Den Emmentaler in mittelgroße Stücke schneiden und in der Reihenfolge Mehl - Ei - Brösel panieren. Fett in einen Topf geben und erhitzen oder die Fritteuse aufheizen. Wenn das Fett heiß genug ist, die panierten Emmentalerstücke hineingeben und ca. 5 Minuten goldgelb backen. Die gebackenen Stücke auf einer Küchenrolle abtropfen lassen und dann zusammen mit Preiselbeermarmelade servieren.

Palatschinken mit Speck und Rotburger

1/2 l Vollmilch, 170 g Mehl, 3 Eier, 2 Birnen, 1 Prise Salz, 30 g Butter, 130 g Rotburger, 1 Prise Pfeffer, 150 g Speck, 1 Esslöffel rote Pfefferbeeren.

Aus Milch und Mehl einen glatten Teig rühren. Zum Schluss die Eier einquirlen, mit sehr wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne mit Butter austreichen, nacheinander 8 goldbraune Palatschinken backen. Auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und mit dem kleingeschnittenen Rotburger bestreuen. Etwas vom Käse zurücklassen. Dann den Speck in einer Pfanne kurz anbraten und auflegen. 2 feste Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Birnen klein schneiden und zum Speck und dem Käse geben und zusammenrollen. In eine leicht gebutterte Auflaufform legen, mit dem Rest Käse bestreuen. Für 10 Minuten im Ofen bei 200°C schmelzen lassen. Vor dem Servieren werden rote Pfefferbeeren darüber gerieben.

Putenrahmpfanne mit Dorfkäse

400 g Putenfleisch, 3 Frühlingzwiebeln, 150 ml Gemüsebrühe, 150 ml Rahm,

2 EL Butter, 2 EL Mehl, 100 g Alpbachtaler Dorfkäse, Salz und Pfeffer, etwas Weißwein, Thymian
Für die Sauce die Butter schmelzen, das Mehl einstreuen und mit der Gemüsebrühe und Rahm aufgießen. Putenfleisch reinigen, klein schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne anbraten. Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und dem Fleisch beifügen, kurz mitdünsten. Die Sauce in die Pfanne geben und den Weißwein (Menge nach Belieben) dazugeben. Zum Schluss den Käse in die Sauce legen und noch so lange bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Vor dem Servieren den Thymian unterrühren. Als Beilage empfehlen wir Reis und einen knackigen Salat

Papayasuppe mit Knoblauch und Käse

700 g reife Papaya oder pures Papayamus, 2 geschälte Knoblauchzehen, 1 Liter Gemüsebrühe, 150g Tilsiter und Bierkäse, frischen Oregano, Salz und Pfeffer

Die Gemüsebrühe zusammen mit den Knoblauchzehen aufkochen, dann 1 Stunde auf kleiner Flamme weiterköcheln lassen. Die Papaya schälen, entkernen, in Stücke schneiden und dazugeben. Eine weitere halbe Stunde köcheln lassen, dann alles in einem Mixer pürieren. Den Käse in Stücke teilen. Zusammen mit Oregano zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Umrühren und heiß servieren.

Spargel - Käse - Schinken - Gratin

2 kg Spargel, 3 EL Butter, 1 Zitrone, 1 EL Zucker, Salz, 200 g Parmaschinken oder guten Landschinken, Garam Masala (indische Gewürzmischung aus Nelken, Koriander, Pfeffer, Kardamom, Kreuzkümmel,...) 2 Pkt. Sauce Hollandaise, 50 g geriebenen Alpbachtaler Dorfkäse, 100 g Alpbachtaler Stange, 100 g Alpbachtaler Hornkäse.

Den Spargel schälen und in Wasser mit Salz, 1 EL Butter, Saft der Zitrone, Zucker und Salz kochen. In der Zwischenzeit eine flache Kasserolle mit Butter auspinseln und mit dem Schinken auslegen. Spargel drauflegen diesen mit etwas Garam Masala bestreuen, Hollandaise kalt darüber, mit Dorfkäse bestreuen und Hornkäse und Stange darüber reiben. Mit Butterflocken bedecken und bei 225°C im Backofen 15 bis 20 Minuten gratinieren.

Tipp: mit Salzkartoffeln und frischen Salat servieren.

Emmentaler Käsekugeln

300 g Emmentaler, 60 g Mehl, 4 Eigelb, Pfeffer und Paprika, 4 Eiweiß, 40 g Mehl

Emmentaler fein reiben, mit dem Mehl und Eigelb gut vermischen. Mit Pfeffer und Paprika würzen, das Eiklar zu Schnee schlagen und mit der Käsemasse vermischen. Nussgroße Kugeln formen. Im Mehl wenden und in der Friteuse bei 180°C goldgelb backen. Auf saugfähiger Unterlage (Haushaltspapier) abtropfen lassen.

Tipp: mit Preiselbeermarmelade und Grünem Salat servieren.

Graukäse mit Bratkartoffeln

500 g Graukäse, 2 Stück Rote Zwiebeln, 1 Päckchen Gartenkresse

Marinade: 1 Stück Eigelb, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 2 TL Senf, 1 Spritzer Obstessig, ca. 1/8 l Sahne, Knusprige Bratkartoffeln: 600 g Kartoffeln, Olivenöl

Graukäse in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, 1 Stück in feine Würfel schneiden, die andere Zwiebel in sehr feine Scheiben schneiden (zum garnieren). Für die Marinade sollen alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Eigelb mit Sahne und Senf verrühren und mit Essig, Salz und Pfeffer, sowie mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Kartoffeln schälen, waschen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden und mit Küchenpapier gut trockentupfen. Reichlich Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei starker Hitze unter Wenden goldbraun anbraten. Graukäse- und Zwiebelwürfel werden mit der Marinade vermischt und auf Tellern angerichtet. Alles wird mit Zwiebelscheiben und reichlich Kresse bestreut und mit knusprigen Bratkartoffeln serviert.

Schafkäse Teller

Den Schafkäse würfelig schneiden, Tomaten schneiden und mit etwas Balsamico Essig und Olivenöl und Gewürzen (Rosmarin, Thymian oder Basilikum) servieren.

Salat mit Schafkäse

Zum frisch angerichteten Salat mit Kernöl und Kürbiskernen den gewürfelten Schafkäse begeben.

Spinat-Schafkäse-Strudel

1 Packung Blätterteig, 1 Packung Spinat, 1 Packung Schafkäse, 1-2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Butter

Spinat mit zerdrücktem Knoblauch und etwas Butter kurz dünsten. Abkühlen lassen. Blätterteig auslegen, Spinat in die Mitte geben, salzen und pfeffern. Schafkäse über dem Spinat zerbröseln. Blätterteig einrollen und im Rohr nach Packungsanleitung backen.

Käsescheiben mit Mandelkruste und Himbeersauce

4 Scheiben Stange je 1 cm dick, Mehl zum panieren, 2 Eier, 125g gehackte Mandeln, Fett zum Herausbacken, 300 g Himbeeren, 2 EL Johannisbeergelee, Zucker nach belieben, Minzeblättchen
Die Käsescheiben zunächst in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in gehackten Mandeln wenden. Die Panade fest andrücken und das Ganze (Scheiben nebeneinander legen) im Kühlschrank 30 min. kalt stellen. Himbeeren abtropfen lassen, einige zum Garnieren aufheben, den Rest pürieren und mit Zucker sowie Gelee abschmecken. Ausbackfett auf 190°C erhitzen und je 2 Käsescheiben ca. 1 min. darin ausbacken, anschließend die zweite Portion zubereiten. Mit Himbeersauce, ganzen Früchten und Minzeblättchen belegen und sofort heiß servieren.

Roastbeefbraten mit Käse-Kräuter-Kruste

Rezept für 4 Personen

1/2 kg Roastbeef, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 6 EL Rapsöl

für die Käse-Kräuter-Kruste: 2 Eigelb, 50 g geriebenes Weißbrot, 50 g Emmentaler und 50 g Bärlauchkäse (gerieben), 4 EL gemischte Kräuter, fein gehackter Thymian, Rosmarin, Salbei und Majoran

Den Braten etwas einritzen. Mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten, dann im vorgeheiztem Ofen bei 200°C etwa 45 Minuten braten lassen. Die Zutaten für die Käse-Kräuter-Kruste mischen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Braten damit bestreichen und gold-gelb überbacken.

Als Beilage eignen sich Bratkartoffeln, grüne Bohnen oder Salat.

Lasagne von Kohlrabi-Lachsschinken & Blauschimmelkäse

160g Lachsschinken, 460 g Kohlrabi, 40 g Bärlauch, 160g Blauschimmelkäse, 150 g Frischkäse, 160g Frühlingszwiebel, 1½ EL Honig, 180 g Tomaten, 1½ TL Rapsöl, 1 TL Butterschmalz, 2 EL weißer Balsamicoessig, 150 g Kirschtomaten, 200 ml Tomatensaft, Zitronenthymian, Salz, Pfeffer
Kohlrabi dünn schälen, in 7 mm dicke Scheiben schneiden, in heißem Rapsöl beidseitig auf den Biss braten, erkalten lassen. Bärlauch waschen, in Stücke schneiden. Blauschimmelkäse in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln säubern, in Röllchen schneiden. Kirschtomaten säubern, in Scheiben schneiden, Tomaten abziehen, entkernen, in Würfel schneiden. Kohlrabi mit Frischkäse einstreichen, mit Bärlauch belegen, Käsescheiben darauf legen, pfeffern, Lachsschinken darauf legen. 4 Schichten aufeinander setzen, obenauf eine Scheibe Lachsschinken und eine Scheibe Käse-Tomaten-Würfel geben, im Ofen bei 170°C etwa 8-10 Minuten überbacken. Frühlingszwiebeln in heißem Butterschmalz angehen lassen, Honig zufügen, mit weißem Balsamico ablöschen, Kirschtomaten zugeben und mit Tomatensaft aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenkompott in tiefen Tellern anrichten, Lasagne darauf setzen und mit Zitronenthymian garnieren.

Käsesalbeipolenta

Rezept für 2 Personen

Polenta: 14 Salbeiblätter, 2 Schalotten fein geschnitten, 300 ml Gemüsebrühe, 300 ml Milch, 150 g Maisgriess, 100 g Stange gerieben, Butter;

Sauce: 1 Schalotte fein geschnitten, 1 EL Mehl, 40 ml Milch, 40 ml Gemüsebrühe, 100 g Stange gerieben, Pfeffer, Butter, evtl. Salz

10 Salbeiblätter fein schneiden und zusammen mit den fein geschnittenen Schalotten in einem Topf mit Butter anschwitzen. Gemüsebrühe und Milch zugeben und aufkochen. Maisgriess einrieseln lassen und unter Rühren aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen, die restlichen Salbeiblätter und den geriebenen Käse unterrühren und die Masse 5-10 Minuten quellen lassen. Alles in eine 2-3 cm hohe, gebutterte Form streichen. Für die Sauce die fein geschnittene Schalotte in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, mit Milch und Gemüsebrühe ablöschen und gut verrühren. Zum Schluss den Käse zugeben und schmelzen lassen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Polenta aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, die Sauce dazu geben und servieren. Dazu passt gut Salat.

Käsesauce

1 Zwiebel, 1 EL Öl, 1 Gemüsesuppenwürfel, 1/8 l Rahm, 3 EL Mehl, 15 dag Dorfkäse, 1 Prise Muskatnuss, 1 Bd. Petersilie

Die fein gehackten Zwiebel in Öl anschwitzen, mit 1/2 l Wasser aufgießen, Suppenwürfel dazugeben und etwas kochen. Dann Rahm mit Mehl versprudeln, mit Schneebeesen einrühren und nochmals kurz aufkochen. Den Käse dazugeben und schmelzen lassen, anschließend mit Muskatnuss würzen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Die Käsesauce passt gut über Karfiol, Broccoli, Spinatspätzle und Nudeln aller Art.

Dauer: ca. 30 - 40 Minuten.

Camembert im Blätterteig

250g Camembert, 150g Champignons, 1EL Butter, etwas Salz und Pfeffer, 1 Tl getr. Rosmarin, 150g Blätterteig, 1 Eigelb

Die Champignons in kleine Stücke schneiden, in der Butter dünsten und den getrockneten Rosmarin dazu mischen. Den Camembert vierteln. Den Blätterteig aufteilen, die Champignon Masse darauf streichen, den Camembert in die Mitte geben und Teigtaschen formen, mit Eigelb bepinseln und in dem auf 220°C vorgeheizten Ofen eine Viertelstunde backen. Dazu paßt hervorragend Preiselbeermarmelade.

Avocado-Bergkäse-Röllchen

100 g Bergkäse, 1 EL Schwarzer Kümmel, 1 EL Sesam, 2 reife Avocado, 2 EL Limettensaft, 2 Knoblauchzehen, etwas Salz, etwas schwarzer Pfeffer und Cayennepfeffer, 3 Karotten
Den Bergkäse sehr fein reiben. Die reifen Avocado schälen und das Fleisch mit einem Pürierstab fein zerdrücken. Zwei EL Limettensaft und zwei feingehackte Knoblauchzehen dazumischen. Alles salzen, pfeffern und zusätzlich mit einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzsack füllen. Eine große, beschichtete Pfanne mit einem runden Backpapier in der Größe des Pfannenbodens auslegen. Darauf dicke Ringe (evtl. aus Alu) mit einem Durchmesser von 5-6 cm stellen (je dickwandiger die Ringe, desto leichter lösen sich die Hippen aus der Form). Den Boden der Ringe leicht mit Sesam oder schwarzem Kümmel bestreuen, danach den restlichen Boden mit dem Bergkäse bestreuen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Papier herausnehmen, die Ringe abnehmen, den Käse leicht abkühlen lassen und die noch biegsamen Käsehippen über einen dicken Kochlöffelstiel biegen, sodass ein Röhrchen entsteht. Diese mit der Avocadocreme füllen. Eventuell mit hauchdünnen Karottenstiften verzieren. Bald servieren!

Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Schimmelkäse

800g Kartoffeln, 1 kg Tomaten, 6 getrocknete Marillen, 2 Zwiebeln, 3 Zehen Knoblauch, 5 EL Öl, 1/8 l Weißwein, 4 Stk. Hähnchenbrustfilet (ca. 150 g), Salz und Pfeffer, 2 EL Mehl, 150g Schimmelkäse, 100 g Sauerrahm, Saft einer halben Zitrone, 1 Eigelb, Kräuter (gemischt, getrocknet nach Wahl)

Kartoffeln kochen, schälen, dann in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform füllen. Tomaten mit heißem Wasser übergießen und häuten. Knoblauch und Zwiebel würfeln und in Öl andünsten, die Marillen klein schneiden und mit den Tomaten dazugeben. Diese mit Weißwein ablöschen und ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel garen lassen.

Backofen vorheizen auf 200 Grad. Hähnchenbrustfilets mit Pfeffer und Salz würzen, in Mehl wenden und in heißem Öl anbraten. Schimmelkäse mit Zitronensaft, Sauerrahm, Eigelb, Kräuter, Salz und Pfeffer pürieren. Die Tomatenmischung auf die Kartoffeln schichten, Hähnchenbrust darauf legen und mit der Schimmelkäsemasse bestreichen. Ca. 25 Minuten im Ofen backen.

Nordtiroler Schlutzkrapfen

500 g doppelgriffiges Mehl, 3 Eier, 60 ml Wasser, 3 EL Öl, 300 g Blattspinat, 60 g Zwiebeln, 50 g Butter, 150 g Topfen, 100 g Graukäse, etwas Schnittlauch, 150 g gekochte Kartoffeln, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 60 g Butter, 30 g Alpbachtaler Stange (gerieben)

Mehl, Eier und Wasser zu einem festen Teig verarbeiten, gut abkneten. Mit einer Klarsichtfolie abdecken, 30 Min. rasten lassen. Inzwischen den Blattspinat putzen, die Zwiebeln feinwürfelig schneiden, in der Butter anschwitzen. Spinat zugeben, 3 Minuten dünsten, abkühlen lassen, den Spinat fein hacken. Den Topfen, kleinwürfeligen Graukäse, geschälte, zerdrückte Kartoffel und den Schnittlauch zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, gut vermengen. Teig ausrollen, mit einem runden Ausstecher (ca. 6 cm) Teigblätter ausstechen, in die Mitte etwas Spinatfülle setzen. Ränder mit Wasser bestreichen, eine Teighälfte über die Fülle klappen, sodass Halbmonde entstehen. Die Teigränder gut andrücken (ich nehme eine Gabel), in kochendem Salzwasser etwa 8 Min. ziehen lassen. Mit einem Knödelschöpfer herausnehmen. Mit Reibkäse und leicht gebräunter Butter und grünem Salat servieren.

Käsebrötchen mit Hornkäse

Rezept für 4 Personen

100 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 100 g Butter, 3 Eier, 100 g Hornkäse, 100 g Schinkenwürfel, 1 Teelöffel Senf, Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer, Paniermehl

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, dann Butter, Eier, den klein gewürfelten Hornkäse und die Schinkenwürfel hinzufügen. Mit Senf, Petersilie, Schnittlauch und Pfeffer würzen. Salz ist nicht nötig, da der Senf genügend salzig ist. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eine Kuchen- oder Gugelhupfform mit etwas Butter ausstreichen und mit Paniermehl bestreuen. Den Teig einfüllen und das Brot im vorgeheizten Ofen bei 180 °C auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Das Käsebrötchen schmeckt warm am besten. Es paßt ideal zu verschiedenen Salaten oder als Snack zu einem Glas Rotwein.

Gemüselasagne mit Ziegenkäse

3 große Karotten, Muskat, 0,3 l Rahm, ½ l Milch, 250 g Alpbachtaler Stange, 200 g Ziegenkäse, Salz, Pfeffer, 1½ EL Butter, 1 Pkg. Blattspinat (tiefgefroren), 3 mittelgroße Zucchini, 1 Pkg. Lasagneblätter hell

Karotten schälen, Zucchini waschen und Endstücke abschneiden. Beides in sehr dünne Längsscheiben schneiden. Aufgetauten Spinat kurz in Butter schwenken, eine Minute dünsten. Rinde vom Käse entfernen. Käse in feine Würfel schneiden. Milch und Rahm zum Kochen bringen, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat unterrühren. Eine Auflaufform buttern, die Hälfte der Sahnemischung eingießen. Mit Lasagneplatten belegen, darüber Spinat, darüber Käsewürfel, dann etwas Sahnemischung, dann wieder Lasagneplatten, Sahnemischung, Gemüse, etc. Mit Lasagneplatten, Sahnemischung und Käsewürfel abschließen. Im heißen Ofen (200-220°C) ca. 25 - 30 Minuten backen.

Donaustrudel

300 g Blätterteig, 1 Ei zum Bestreichen, 20g Butter, 2 Peperoni (je ein roter und grüner) entkernt und in Streifen geschnitten, 1 Zwiebel gehackt, 500 g Hackfleisch vom Rind, 1 Zweig Petersilie gehackt, 200 g Emmentaler in Würfel geschnitten,

1 EL Tomatenmark (oder Ketchup), 1 Ei verquirlt, Salz, Pfeffer

Peperoni und Zwiebel in der Butter glasig braten und auskühlen lassen. Anschließend mit den restlichen Zutaten für die Füllung vermischen. Den Teig auslegen, einige schmale Teigstreifen für die Garnitur beiseite legen. Die Fleischfüllung in die Mitte des Teiges legen. Die Teigränder mit Ei bestreichen und die Füllung im Teig einpacken. Die Seitenteile nach unten umbiegen und die Rolle mit den Nahtstellen nach unten auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech setzen. Mit den Teigstreifen garnieren, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen (200°C) 30-40 Minuten backen. Heiß servieren. Dazu evtl. einen knacken gemischten Salat.

Gemüsepfanne mit Dorfkäse

(in unterschiedlichen Temperaturen)

Verschiedene Gemüsesorten, Alpbachtaler Dorfkäse

Ich würde Ihnen empfehlen, die verschiedenen Geschmacksnoten, die der Dorfkäse bei unterschiedlichen Temperaturen so bietet, auszuprobieren. So können Sie bei einer fertigen Gemüsepfanne den in dünne Scheiben geschnittenen Dorfkäse auflegen, nachdem Sie die Pfanne von der Flamme genommen haben. Der leicht erwärmte und fast schon zart schmelzende Dorfkäse eröffnet ein völlig neues Spektrum an Aromen. Sie können aber den Käse ganz schmelzen lassen und unter das Gemüse rühren. Sie erhalten eine fantastisch cremige und geschmacklich einmalige Sauce.

Griechischer Rohnen-Salat

3-4 Rohnen, Weißer Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 4-8 EL griechisches Joghurt, 80g Blauschimmelkäse, 4-8 Walnusskerne

Die Rohnen kochen (Dauer ca. 60 Minuten. Es können auch gekochte Rohnen verwendet werden). Rohnen schälen und in Stücke schneiden. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer anmachen. Zur Seite stellen bis kurz vor dem Servieren. Die Rohnen als kompletten Salat servieren. An jede Ecke der Salatschüssel einen großen Klecks griechisches Joghurt setzen, darauf den in Stücke zerteilten Blauschimmelkäse geben. Die Walnusskerne klein hacken, über dem Salat verteilen und servieren. Statt griechischem Joghurt geht natürlich ersatzweise auch ein anderes.

Käsemuffins

(für 12 Stück)

260 g Buttermilch, 160 g Haferflocken, 2 EL Schnittlauch gehackt, 2 EL Öl, 2 kleine Eier 50 g Emmentaler gerieben, 50 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 TL Weinsteinbackpulver

Haferflocken und Buttermilch miteinander verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Inzwischen Mehl, Backpulver und Käse mischen. Öl, Eier und Schnittlauch zu der Buttermilch-Haferflocken-Mischung geben.

Die trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Backpulver) zugeben und mit dem Kochlöffel so lange rühren bis alle Zutaten gut miteinander verbunden sind. Den Teig in die leicht gefettete Muffinform füllen, mit etwas Käse bestreuen und 20 - 25 Minuten backen (Heissluft: 175°C; Ober-/Unterhitze: 200°C).

Gordon Bleu pikant

2 Putenschnitzel, Salz, Pfeffer, 2 dünne Scheiben Graukäse, 2 dünne Scheiben Speck, 1 Ei, 1 TL Milch, etwas Mehl, 2 geh. EL Semmelbrösel, Butterschmalz oder Öl zum Herausbacken, 2 Zitronenviertel oder -scheiben

Putenschnitzel mit etwas Salz und Pfeffer einreiben und mit Graukäse- und Speckscheibe füllen. Mit Holzspießchen oder Zahnstocher zusammenheften. Für die Panade das Ei mit der Milch, etwas Öl, Salz und Pfeffer auf einem Teller verquirlen. Mehl und Brösel (Tipp: geriebene Mandeln in die Brösel mischen) auf je einen Teller schütten. Die gehefteten Schnitzel zuerst in Mehl wälzen, auf beiden Seiten ins Ei tauchen und anschließend gut in die Brösel drücken. (Ist eine dickere Panade erwünscht,

kann das Eintauchen in Ei und Brösel wiederholt werden. Läßt man sie vor dem Herausbacken etwas ruhen, wird die Panade fester.) In reichlich heißem Butterschmalz oder Öl an beiden Seiten goldgelb herausbacken. Mit Zitronenscheiben oder -viertel (zum Beträufeln) servieren.
Als Beilage eignet sich hervorragend ein Krautsalat

Camembertcreme mit Mohn und Pistazien

200 g Camembert, 1 EL Mohn, 1 EL gehackte Pistazien, 1 Msp Salz, 3-4 EL Sauerrahm
Camembert von der Rinde befreien und mit Sauerrahm, Mohn, gehackten Pistazien und Salz verrühren. In eine Schale drücken und die Oberfläche mit etwas Mohn und Pistazien schön garnieren.

Camembertcreme mit grünem Pfeffer

160 g Camembert, 2 EL Topfen, 2 EL grüner Pfeffer
Camembert von der Rinde befreien und mit dem Topfen verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Grüner Pfeffer mit breitem Messer zerdrücken und dazumischen.

Blauschimmelkäse mit Feigensauce

8 frische Feigen (etwa 500 g), 1 El. Zitronensaft, 4 cl Weißwein, 4 cl Portwein, 1 Blatt weiße Gelatine, 300 g Blauschimmelkäse, 60 g Butter, Zitronenmelissenblätter.
Feigen abziehen. Zwei Feigen längs halbieren und jede Hälfte in drei Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Restliche Feigen mit Weißwein und Portwein pürieren. Gelatine nach Anweisung auflösen, unter das Püree rühren und kühl stellen. Käse in Stücke schneiden und mit Butter vermengen. Masse durch ein Haarsieb streichen und portionsweise direkt auf Tellern anrichten, so daß die Struktur der Käsefäden erhalten bleibt. Feigensoße neben dem Käse verteilen und jeweils mit drei Feigenpalten garnieren. Zitronenmelisse in Streifen schneiden und auf die Feigen legen.
Beilage: Haselnussbrot.

Käsescheiben gebacken mit Himbeeren

4 Käsescheiben je ca. 1 cm dick (Stange oder Emmentaler), Mehl, 2 Eier, gehackte Mandeln für die Panade, Fett zum Ausbacken, 300 g Himbeeren, Zucker nach belieben, 2 EL Johannisbeergelee, Minzeblätter
Die Käsescheiben zunächst in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in gehackten Mandeln wenden. Die Panade fest andrücken und das Ganze (Scheiben nebeneinander legen) im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen.
Himbeeren abtropfen lassen, einige zum Garnieren aufheben, Rest pürieren und mit Zucker sowie Johannisbeergelee abschmecken.
Ausbackfett auf 190°C erhitzen und je 2 Käsescheiben ca. 1 Minute darin ausbacken, anschließend die zweite Portion zubereiten. Mit Himbeersauce, ganzen Früchten und Minzeblättchen belegen und sofort heiß servieren.

Saurer Graukäse

1 Zwiebel, Graukäse, etwas Pfeffer grob gerieben, Öl, Essig, etwas Muskatnuss gerieben
Graukäse auf ein Teller geben mit Essig und Öl begießen, Zwiebel schälen und schneiden sodaß Ringe bleiben, darüber geben, mit grob geriebenem Pfeffer und etwas Muskatnuss bestreuen und servieren.

Frühlingssalat mit Käsestreifen

1 Kopf Salat, 4 Radieschen, 2 Karotten, Kürbiskerne, Käse in Streifen geschnitten, Brunnenkresse zum bestreuen
Dressing: Kürbiskernöl, Essig, Senf etwas süßlich (Kremser Senf), etwas Zitronensaft, evtl. Kräutersalz; Zutaten alle in ein verschließbares Glas geben und gut schütteln.
Salat waschen und etwas zerrupfen, Radieschen und Karotten waschen und in längliche Stückchen schneiden, das Dressing untermischen und auf einem Teller anrichten. Die Kürbiskerne, die Käsestreifen und die Brunnenkresse darüber geben und servieren.

Französische Zwiebelsuppe

Rezept für 2 Portionen
1/2 l klarer Gemüsefond (Gemüsewürfel)
3 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter
1 klein geschnittene Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
1 EL Rapsöl, evtl. Weißwein
2 Vollkorntoastscheiben
50 g Bierkäse
frischer Schnittlauch zum Bestreuen
Suppenfond mit 3 Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern und einer klein geschnittenen Knoblauchzehe aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen, danach durch ein Haarsieb abseihen. Zwiebeln halbieren, in

dünne Streifen schneiden, in heißem Öl goldgelb rösten, evtl. mit einem Schuss Weißwein ablöschen, kurz reduzieren und mit dem vorbereiteten Suppenfond aufgießen, etwa 10 Minuten kochen lassen. Die Vollkorntoastscheiben mit 50 g Bierkäse dünn belegen und bei starker Oberhitze im Backrohr bräunen. Kurz vor dem Servieren die gebräunten Käse-Toastscheiben auf die heiße Suppe geben und mit etwas geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Käse-Krautauflauf

400 g Nudelteig oder Nudelteigplatten gekocht (Lasagne)

100 g fein geschnittene Schinkenwürfel

300 g Alpbachtaler Kellergold

2 Zwiebeln fein gewürfelt

30 g Butterschmalz

600 g Weißkraut fein geschnitten

1 Bund Schnittlauch

1/4 l Weißwein

2 EL gehackte Pfefferkörner

3 EL Butter, 150 ml Rahm

Salz, Pfeffer, Zucker, Wacholderbeeren

Zwiebeln und Schinkenwürfel in etwas Butterschmalz anschwitzen, das Kraut beigeben und gut mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wacholderbeeren abschmecken. Weißwein hinzugeben und etwas dünsten lassen. Das Kraut auf ein Sieb geben und gut abtropfen. Den Abgussfond für die Soße aufbewahren. Käse reiben od. in Würfel schneiden, den Nudelteig dünn ausrollen (ca. 1 mm, Fläche ca. 45 x 60 cm), und mit etwas flüssiger Butter bestreichen, das Kraut gleichmäßig darauf verteilen, mit Käse bestreuen und einrollen. Von dieser Rolle ca. 2-3 cm dicke Scheiben abschneiden und in eine gefettete Pfanne geben, vorsichtig aufgestellt (sodass man die „Schneckenform“ von oben sieht) aneinander schichten. Mit etwas Butter beträufeln und bei 200°C ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen ausbacken. In etwas Butterschmalz die gehackten Pfefferkörner anrösten und mit dem Abgussfond ablöschen. Rahm hinzugeben, aufkochen lassen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Krautrollen mit dem geschnittenen Schnittlauch bestreuen, die Soße durchpassieren und zu den „Krautschnecken“ servieren.

Käsekartoffelpüree

900g mehlig Kartoffeln

175 ml warme Milch

400g Rahmtilsiter oder Bierkäse

Muskatnuss gerieben, etwas Butter

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Mit dem Kartoffelstampfer pürieren. Milch, Butter und Muskatnuss daruntermischen, den geriebenen Käse unterheben und kräftig durchrühren bis das Püree elastisch wird und Fäden zieht. Schmeckt hervorragend zu gedünstetem Gemüse, gebackenem Fisch oder gebratenem Fleisch.

Pie mit Blauschimmelkäse

1 Tasse Mehl

3 Tassen Haselnüsse (gerieben in der Pfanne geröstet)

1 TL Salz

50 g kalte Butter (in Stücke geschnitten)

1 Ei, 6 Eigelb

3 EL kaltes Wasser (evtl. 1/3 mehr)

500 ml Sahne

150 g zerbröselter Blauschimmelkäse

2 TL frischer Thymian

Für den Teig Mehl, Haselnüsse und Salz in einer Küchenmaschine im Intervallrhythmus mengen. Butter zugeben und unterrühren, bis sich ein feinkrümeliger Teig bildet. Ei zugeben und Wasser esslöffelweise angießen, bis sich ein Teigballen formt. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Teig ausrollen und eine Pieform (24-26 cm Durchmesser) geben und vorbacken, bis die Kruste leicht gebräunt ist. Abkühlen lassen. In einer Schüssel die Füllung sorgfältig verschlagen und in die Pieform gießen. 20-30 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist.

Emmentaler Rösti

1 kg rohe Kartoffeln

etwas Salz

4 EL Butterschmalz

50 g Speckwürfel

eventuell Rosmarin klein geschnitten

Emmentalerstreifen

Die Kartoffeln schälen, mit der Röstiraffel in Stäbchen raffeln und mit dem Salz (und Rosmarin) vermischen. (Es braucht hier etwas weniger Salz weil die Speckwürfel ja ebenfalls würzen.)

Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen. Speckwürfelchen und Kartoffeln hineingeben und unter mehrmaligem Wenden rundherum leicht anbraten. Zu einem Laibchen zusammenschieben, zusammendrücken. Auf beiden Seiten langsam goldgelb braten, dann einige dünn geschnittene Scheiben Emmentalerkäse obenauf legen und die Pfanne für einen Moment zudecken. Sobald der Käse zu schmelzen beginnt, das Laibchen auf eine Platte gleiten lassen und die herrlichen Emmentaler Rösti sofort servieren. Sehr gut mit frischem Salat der Saison.

Apfel-Sellerie-Käse-Salat

100 g Bierkäse
100 g Hornkäse
3 Stangen Sellerie
2 aromatische Äpfel
2 EL Balsamico Bianco
Salz, weißer Pfeffer, 1/2 TL Zucker
2 EL Calvados
2 EL Walnussöl, 1 EL Kaltgepresstes Olivenöl
1 Eichblattsalat
2-3 EL gehackte Walnüsse

Den Käse in 3-4 mm dicke und 3-4 cm lange Streifen schneiden. Sellerie von harten Fasern befreien und längs vierteln. Die Äpfel waschen, nach Wunsch schälen, dann wie den Sellerie in käsegroße Streifen teilen. Balsamico Bianco mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, Calvados und die Öle darunter schlagen und die Zutaten darin kurz ziehen lassen. Eichblattsalat waschen und zerpfücken. Die vorbereiteten Salatzutaten darauf anrichten, mit den Nüssen bestreuen. Den Salat nach Belieben mit einigen dünnen Apfelscheiben garnieren.

Französische Kräuterbällchen

200 g Frischkäse
200 ml Sahne
400 g Emmentaler gerieben
2 TL Senf

grober Pfeffer, Majoran, Thymian, Schnittlauch

Frischkäse und Sahne verrühren, den Emmentaler unterheben. Mit Senf und Pfeffer abschmecken und kaltstellen, bis die Masse ganz fest ist. Die Kräuter fein hacken, die Käsemasse mit nassen Händen zu kleinen Bällchen formen und in den Kräutern wälzen.

Ananas-Käse-Raclette

Rezept für 4 Personen
600g Ananas (frisch oder aus der Dose),
100g Vollmilch-Schokolade oder Bitter- Schokolade
1/4l Schlagrahm
1EL Kirschwasser
1 Prise Salz
50g Kokosraspeln
200 g Alpbacher Stange
Zimt zum Würzen.

Zunächst die Ananas schälen, in gleich große Scheiben schneiden und den harten Kern entfernen. Sollten Sie Ananas aus der Dose verwenden, die Stücke gut abtropfen lassen. Die frischen Ananasscheiben in Stücke schneiden und auf einer Platte oder einem größeren Teller anrichten. Nun die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel auf den Tisch stellen. Den Rahm aufschlagen, mit dem Kirschwasser und dem Salz sowie den Kokosraspeln mischen und gesondert anrichten. Anschließend den Käse in drei mal drei Zentimeter große Stücke schneiden und auch auf einem Teller anrichten. Jetzt geht es zum geselligen Teil des Abends: Jeder legt nun etwas Schokolade in die Mitte seines Raclette- Pfännchens und garniert es außen herum mit Ananasstücken. Darauf werden die Käsestückchen gegeben und nach Geschmack mit Zimt gewürzt. Zuletzt kommt pro Portion ein Esslöffel der Kokossahne darauf. Die Pfännchen nun ins Raclettegerät geben und warten, bis der Käse geschmolzen ist.

Kürbissuppe mit Milch

Rezept für 4 Personen
1 kg Kürbis
40 g Butter
4 Scheiben Bauernbrot auf Sauerteigbasis
1 - 2 Knoblauchzehen
1 l Vollmilch, ca. 0,1 l Gemüsebrühe
60 g frisch geriebenen Bergkäse
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

frischgemahlenes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Den Kürbis halbieren und dessen Kerne entfernen. Diesen in 2 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit Butter andünsten. In einem weiteren Topf die Milch zum Kochen bringen und nach dem Aufkochen sofort vom Feuer nehmen. Würzen, wenig Brühe zugeben und auf kleiner Flamme zu einer breiähnlichen Konsistenz köcheln lassen (ca. 20 Minuten). Den Backofengrill auf höchste Stufe stellen. Nach diesen 20 Minuten, die sehr heiße Milch zu der Kürbismasse geben und noch weitere 5 Minuten köcheln lassen. Frische Muskatnuss in die Suppe reiben. Abschmecken und eventuell nachwürzen. Die Suppe in 4 Suppentassen verteilen und mit einer Scheibe Brot belegen. Den Käse darauf streuen und ca. 5 Minuten kurz übergrillen lassen.

Birnen-Doppelschimmel-Gnocchi

1 Stück Doppelschimmelkäse

1/4 l Sahne

1 Portion Gnocchi

Pfeffer, etwas Butter

2 Birnen

Honig, Zitronensaft, Zucker

Basilikumblätter zum Garnieren

Den Doppelschimmelkäse in Sahne erhitzen bis er vollständig geschmolzen ist. Die Gnocchi in dieser Käse-Sahne-Sauce garen und mit Pfeffer abschmecken. Die Birnen vom Kerngehäuse befreien, in feine Scheiben schneiden und in Butter, Zucker, Zitronensaft und etwas Honig kurz und heiß anbraten (ansautieren). Die Blauschimmel-Gnocchi auf einem Teller anrichten, die Birnen daneben geben und das Gericht mit frischen Basilikumblättern garnieren.

Bohngemüse überbacken

2 kg Bohnen

100 g Zwiebel (gewürfelt)

100 g Butterschmalz

200 g Rahmtilsiter (gerieben)

Bohnenkraut

etwas Kräutersalz, etwas weißer Pfeffer (grob gerieben)

Bohnen wie gewohnt garen. Fein gewürfelte Zwiebeln in dem Butterschmalz dünsten. Gegarte Bohnen beimengen, mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Bohnenkraut abschmecken. Das Gemüse gut durchmengen. Auf ein Blech geben, mit Käse bestreuen und im Ofen etwa 10 Minuten überbacken.

Käse-Ecken

Rezept für 4 Personen

Für den Teig: 220 g Mehl

100 g Butter und 20 g für das Backblech

1/4 l Naturjoghurt

1 Eigelb

Salz, Pfeffer

Für die Füllung: 200 g Topfen

100 g geriebenen Bergkäse

2 EL Milch, 2 Eier,

1 Prise geriebene Muskatnuss

etwas fein geschnittener Rosmarin

Das Mehl in eine Schüssel sieben. 100 g Butter, das Eigelb, 3 Prisen Salz und den Joghurt dazugeben und zu einem Teig verkneten. Daraus eine Kugel formen, ausrollen und erneut eine Kugel formen. Den Teig 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Topfen mit Rosmarin und Muskatnuss abschmecken. Den Bergkäse und ein Ei dazugeben. Den Teig 3 mm dick ausrollen und vier Kreise von ca. 9 cm Durchmesser ausstechen. Auf die eine Hälfte der Teigkreise einen Löffel der Fülle geben. Den Teigrand befeuchten, bevor er zugeklappt und zusammengedrückt wird. Die Käse Ecken auf ein gebuttertes Backblech legen und mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen. In dem auf 220°C vorgeheizten Backofen 15 Min. backen.

Kassuppe

5 dag Butter

1 kl. Zwiebel

10 dag Dorfkäse

10 dag Graukäse

3/4 l Wasser

1/4 l Rahm,

Erdäpfel

Salz, Pfeffer, Kümmel, Schnittlauch

2 Schwarzbrotsscheiben.

Den fein geschnittenen Zwiebel in der Butter andünsten. Erdäpfel und die Käse kleinstwürfelig schneiden, mit dem Wasser zu den gedünsteten Zwiebeln geben und ca. 20 min. köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und zuletzt den Rahm dazugeben, noch einmal kurz aufkochen. Mit gerösteten Brotwürfeln und Schnittlauch servieren.

Gänsebrust mit Käsefülle

3 Zwiebeln
3 EL Öl
3 säuerliche Äpfel
100 g Kochschinken
200 g Hörnkäse
4 Stk. ausgelöste Gänsebrüste á 200g
300 ml Apfelwein
300 ml Gemüsebrühe
40 ml Amaretto
10 g Petersilie gehackt
2 EL Crème fraîche

Die Zwiebeln zerkleinern, die Äpfel schälen davon 2/3tel raspeln, Kochschinken in Streifen schneiden, den Hörnkäse raspeln. 2/3 der Zwiebeln in 1 EL Öl andünsten, Äpfel und Kochschinken dazugeben. Käse mit Pfeffer & Salz würzen und untermischen. Backofen auf 200°C vorheizen. Gänsebrüste einschneiden, mit der Käsepaste füllen und mit Holzspießchen verschließen. Restliche Zwiebeln im restlichen Öl andünsten. Gänsebrüste dazugeben und rundherum anbraten. Anschließend mit Wein und Brühe angießen. Gänsebrust ca. 30 Minuten auf mittlerer Einschubleiste im Backofen garen. Restliche geschälte Äpfel in Spalten schneiden. Gänsebrüste aus dem Backofen nehmen und die Sauce durch ein Sieb streichen. Amaretto und feingehackte Petersilie dazugeben, einkochen lassen und mit Crème fraîche abschmecken. Apfelspalten zufügen und würzen. Passend dazu: Rotkraut und Kartoffelknödel.

Broccoli-Kartoffel-Auflauf

Rezept für 4 Personen
1 kg mehliges Kartoffeln
1/4l Salzwasser
1/4l Milch
1 TL Pflanzenöl
3/4kg Broccoli.
Käsesauce: 1,5 EL Butter
2 EL Vollkornmehl
1/4l Milch, 3 EL Sauerrahm
70 g Bierkäse

Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, geriebene Muskatnuss
Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Im Salzwasser zugedeckt bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten garen. Inzwischen Broccoli waschen, putzen, schälen und zerkleinern. In wenig Salzwasser im geschlossenen Topf acht Minuten garen, gut abtropfen lassen. 1/4l Milch erwärmen. Fertige Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Die warme Milch mit einem Schneebesen gut unterrühren. Feuerfeste Auflaufform mit einem Teelöffel Öl ausfetten. Kartoffelpüree und Broccoli in der Form verteilen. Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen. Für die Käsesauce den Bierkäse fein reiben. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unterrühren und anschwitzen. Unter Rühren 1/4l Milch zugeben. Fünf Minuten kochen lassen. Bierkäse einrühren und schmelzen. Sauerrahm dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Sauce über den Broccoli und das Kartoffelpüree verteilen. Die Auflaufform in den Ofen stellen und etwa 15 - 20 Minuten überbacken und heiß servieren.

Kasspatzln

50 dag griffiges Mehl
Salz
4 Eier
ca. 1/4 l Wasser
20 dag geriebenen Bergkäse
2 Zwiebeln
10 dag Butter
Schnittlauch

Mehl, Salz, Eier und Wasser zu einem Nockerl Teig abrühren, durch ein Spatzlsieb in kochendes Salzwasser reiben, aufsteigen lassen und herausnehmen. In der Pfanne gehackte Zwiebeln in Butter hell anrösten, Spatzln hinein geben, den geriebenen Käse hinzu geben und öfters wenden. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Käseschnitzel mit Paprikasauce

Rezept für 4 Personen

8 Schweinsschnitzel (je ca. 70g)

4 Eier

150g Hornkäse (fein gerieben)

50g glattes Mehl

2 rote Paprika

2 kleine Knoblauchzehen

1 EL Butter

250ml klare Suppe

150g Crème fraîche

1 TL frischer Thymian

1 TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer, Öl

Für die Sauce Paprika putzen und klein würfelig schneiden. Paprika und zerdrückten Knoblauch unter Rühren in der Butter anschwitzen, mit Suppe aufgießen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche und Thymian einrühren und weitere 7 Minuten köcheln. Sauce fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Rohr auf 50°C vorheizen. Eier mit Hornkäse verschlagen. Schnitzel dünn klopfen. Ca. 3 Finger hoch Öl erhitzen. Schnitzel salzen, pfeffern, in Mehl wenden, durch die Ei-Käsemischung ziehen und im heißen Öl goldgelb backen. Schnitzel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Sauce und evtl. Tagliatelle anrichten.