



Vorarlberger Käseknöpfe

Zubereitung ca.60 Min.

Zutaten für 4 Portionen Garnitur:

2 Zwiebeln
300g geriebener Bergkäse
300g geriebener Rässkäse
(ersatzweise 600g geriebener Bergkäse)
300g Butter, Salz, Mehl, Öl, 3 Bund Schnittlauch

Zutaten für 4 Portionen Teig:

1 kg griffiges Mehl
10 Eier, ca ¼ l Milch

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.Mit Küchenkrepp trocken tupfen, mit Mehl bestäuben.

In einer Pfanne Öl erhitzen.Mehl von den Zwiebelscheiben schütteln.Zwiebel goldgelb backen,aus dem Fett heben und abtropfen lassen. Aus Mehl,Eiern,Milch,ein wenig Salz einen festen Teig rühren.Ca. 5l Wasser aufkochen, 2 TL Salz und 1TL Öl zugeben. Teig durch ein Sieb ins kochende Wasser streichen.Umrühren, aufkochen lassen. Knöpfe mit einem Siebschöpfer herausheben.

Knöpfe lagenweise in eine Form schichten,jede Lage mit Käse bestreuen. Mit Knöpfe als oberste Lage abschließen. Butter schmelzen. Einen Schöpfer Kochwasser über die Knöpfe gießen.Gebackene Zwiebel darüber streuen, zu Schluß die geschmolzene Butter darüber gießen Mit Schnittlauch und Pfeffer bestreut servieren.

Apfel-Käse-Salat

Zutaten für 4 Portionen:

4 säuerliche Äpfel, 200g Bergkäse, Dorfkäse, Tilsiter oder Rahmkäse, 1 Zwiebel, Öl, Apfelessig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Schnittlauch.

Zubereitung:

Die Äpfel-samt Schale- und den Käse kleinwürfelig schneiden und die Zwiebel hacken.

Die Zutaten für das Dressing gut verschlagen, über den Salat gießen, ziehen lassen und mit Schnittlauch bestreuen.

Österreichische Käsekrustln

Zutaten:

300g Bergkäse, 100ml Weißwein (Grüner Veltliner) Salz, Pfeffer, 1 TL Oregano, 2 gepresste Knoblauchzehen, Bauernbaguette, 1 EL feingehackte Petersilie, Steirisches Kürbiskernöl.

Den Bergkäse reiben, mit dem Grünen Veltliner zu einer glatten Masse verarbeiten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Oregano sowie den Knoblauch zugeben.

Das Brot mit etwas Steirischem Kürbiskernöl beträufeln und mit der Käsemasse bestreichen.

Im Backofen bei 250°C etwa 3-5 Minuten gratinieren. Danach mit Petersilie bestreuen.

Dazu einen frischen grünen Salat und einen Grünen Veltliner.

Moosbacher Rahmsuppe

Zutaten:

30g Mehl, 20g Butter, trockener Weißwein (Grüner Veltliner), ¾ l Rinderbrühe, ¼ l Sauerrahm, 150g geriebener Moosbacher, 3 Scheiben Schwarzbrot, 1/8 l Sahne, Butter, Schnittlauch, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat.

Mehl und Butter anrösten, mit Wein ablöschen. Mit der Brühe auffüllen und 20 Minuten

Kochen. Sauerrahm und Moosbacher vermengen und in die Suppe einrühren. Mit Salz,

Pfeffer und Muskat würzen. Suppe kräftig durchschlagen. Das Brot grob würfeln und in

Butter und Knoblauch goldbraun rösten. Sahne schlagen und in die Suppe einrühren.

Schnittlauch und geröstetes Brot darüberstreuen.

Bratkartoffeln mit Bio Bacchus

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln, 400g Bio Bacchus, 1 Zwiebel, Butter, Salz, Pfeffer und Petersilie.

Die gekochten Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in der Butter mit der Zwiebel braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse mit der Rinde über die Kartoffeln geben. Mit

Einem Deckel die Pfanne abdecken und den Käse schmelzen lassen. Beim servieren mit Gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu einen frischen, grünen Salat und „ Berner Wüstel“

Käseschaum mit Beeren

Zutaten für 4 Personen:

200g Landfrischkäse, 150g Walderdbeeren, 40g Staubzucker, 1EL Orangenlikör, 1 Blatt Gelantine, 1/8 l süße Sahne, Saft einer Orange und Zitrone.

Zubereitung:

Landfrischkäse, Walderdbeeren, Staubzucker und Orangenlikör behutsam verrühren und eine ½ Stunde stehen lassen. Gelantine ausdrücken und im Saft auflösen. Noch warm in die Käsemischung einrühren. Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben.

Käseschaum anrichten und mit Walderdbeeren und Minze garnieren.

Getränkertipp: Dazu serviert man im allgemeinen keinen Wein, da er sich besonders mit säuerlich schmeckenden Früchten nicht verträgt. Dennoch gibt es nicht wenige Genießer, die zu diesen Früchten gerne einen leichten milden Weißwein trinken.

Radieschenschaum mit Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen:

100g Ziegenfrischkäse, 120g Sauerrahm, 1 Knoblauchzehe, 2 EL frische Kräuter, 3 Blatt Gelatine, 100 ml Sahne.

Radieschenschaum: 60 ml Joghurt, 3 Radieschen, 60g Sauerrahm, 60 ml Sahne, 1 Zitrone.

Zubereitung:

Ziegenkäse passieren, mit Sauerrahm glattrühren und mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Eingeweichte Gelatine einrühren, geschlagene Sahne unterheben und in Förmchen füllen.

Ca. 2 Stunden im Kühlschrank stocken lassen.

Radieschenschaum:

Joghurt und Radieschen mixen, Sauerrahm einrühren, mit Salz, Zitrone und Pfeffer abschmecken. Geschlagene Sahne darunterheben. Mit Radieschenjulienne (= feingeschnittene Radieschen) dekorieren.

Weineempfehlung: Cuvee Primavera 1977, trocken. Oder anderen trockenen Weißwein mit leichter Säure.

Topfenpysamide mit Mango

Zutaten für 4 Personen:

200g Topfen (Quark), 40g Zucker, 1 Zitrone, 4 Blatt Gelatine, 20 ml Weinbrand, 260 ml Sahne 20g Vanillezucker, 1 Mango, 20g Schokolade, 1 Bund Minzeblätter, 100g frische Erdbeeren.

Fruchtsauce:

90g Erdbeeren, 30g Kristallzucker, 90 ml trockener Weißwein (z.B. Grüner Veltliner)
6g Maizena, 12 ml Cointreau, 2 Stück Pfirsiche (aus der Dose), 12 ml Grand Manier.

Zubereitung:

Quark und Zucker verrühren und mit Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Sahne und Vanillezucker halbfestschlagen. eingeweichte Gelatine mit Weinbrand erwärmen, unter die Quarkmasse rühren, sofort die geschlagene Sahne und Mangobrunoise darunterheben. (Brunoise = kleingewürfelt)

In Pyramidenform abfüllen und 3 Stunden kaltstellen. Schokolade, Minze, Mango, Erdbeeren zum Garnieren.

Für die Sauce Erdbeeren, Zucker und Weißwein aufkochen, mixen und passieren. Maizena mit Cointreau anrühren und in die kochende Sauce geben. 1 Minute kochen und kaltstellen. Pfirsiche und Grand Marnier gut mixen. Beide Saucen als Beilage und Dekor verwenden.

Weineempfehlung: Eiswein, Trockenbeeren Auslese oder grüner Veltliner.

Rotweibirnen mit Blauschimmelcreme

Für 4 Personen

Zutaten: 5 kleine Birnen, $\frac{3}{4}$ l Rotwein (am besten Blaufränkisch) 70g Butter, 150g Blauschimmelkäse, 100g Frischkäse natur, 80g Walnüsse (gehackt), Salz, Pfeffer, Gartenkresse.

Zubereitung: Birnen schälen, längs halbieren. Die Hälften an den Unterseiten so abflachen, dass sie gerade stehen. Birnenhälften in der Mitte ein wenig aushöhlen (am besten mit einem Kugelausstecher).

Wein aufkochen, Birnen einlegen, zudecken und auf kleiner Flamme bissfest dünsten (dauert ca. 5 Minuten). Birnen dabei öfter wenden, damit sie gleichmäßig gar und rot werden. Birnen auf ein Tuch setzen und gut trocken tupfen.

Warme Butter cremig rühren. Blauschimmelkäse und Frischkäse durch ein Sieb streichen und untermischen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten kalt stellen.

Käsemasse mit einem Spritzbeutel dekorativ in die Birnenhälften einspritzen, mit den Nüssen bestreuen und mit den Kresseblättchen garnieren.

Kotelett überbacken

Zutaten:

4 Schweinekotelett, Knoblauch, $\frac{1}{8}$ l dunkles Bier, $\frac{1}{4}$ l Bratensaft.

Für die Kruste:

$\frac{1}{8}$ Sauerrahm, 1 Eidotter, 150 g geriebener Bio+ Tauernalm Hirtenkäse, 1 EL gehackte Petersilie, 3 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Kümmel, Öl.

Zubereitung:

Koteletts mit Salz, Pfeffer, Kümmel und zerdrücktem Knoblauch würzen. Fleisch in heißem Öl beidseitig anbraten, anschließend Hitze reduzieren und die Koteletts fertig braten (dauert ca. 8 Minuten). Dabei öfters mit Bratenfett übergießen. Koteletts aus der Pfanne heben und auf ein Backblech setzen.

Backrohr auf Grillstellung vorheizen. Für die Kruste den Sauerrahm mit Eidotter, Bio+ Tauernalm Hirtenkäse, Petersilie und Semmelbröseln gut vermischen. Koteletts mit der Käsemasse gleichmäßig bestreichen und im vorgeheizten Rohr goldbraun überbacken.

Inzwischen Bratrückstand mit dunklem Bier ablöschen und mit Bratensaft aufgießen. Sauce aufkochen und durch ein Sieb gießen. Koteletts mit der Sauce auf Tellern anrichten.

Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln und Speckbohnen.



Silbertaler Frühlingsalat

Zutaten: 250g Silbertaler, 200g rote und grüne Paprika, 100g Erbsen, 100g Salatgurke, 100g Gewürzgurke, 100g Zwiebel, 50g Radieschenscheiben, Essig, Öl, versch. Kräuter, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Frische Salatgurken mit Schale, Zwiebeln, Radieschen und Gewürzgurken in dünne Scheiben oder Streifen schneiden.

Erbsen und Paprikaschoten aus der Tiefkühltruhe auftauen lassen.

Alle Zutaten mit dem geschnittenen Käse vermischen und mit vielen Salatkräutern, Pfeffer, Salz, Essig und Öl anmachen.

Käsesalat „Sissi“

Zutaten:

Bio – Emmentaler, 1 D Mais, Lauch, Äpfel, 1 kl. Dose Ananas, 1 B. Sahne, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Alle Zutaten in kleine Würfel schneiden und mischen, Gewürze und Sahne dazu rühren.

Alles etwas durchziehen lassen.

Dazu passt Bauernbrot.

Almsalat

Zutaten:

250 g Kärntner Rahmlaib, 100 g Hartwurst, 100 g gekochten Schinken, ½ Salatgurke.

Marinade: 2 El. Kräuteressig, 1 Tl. scharfer Senf, 6 El. Öl, 1 El. gehackter, frischer Dill, 1 Prise Zucker, schwarzer Pfeffer, etwas Salz.

Zubereitung:

Käse, Wurst und Schinken in Streifen schneiden, Salatgurke in Scheiben hobeln und alles mischen.

Für die Marinade den Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker gut verrühren. Das Öl zum Schluss zugeben. Die Marinade über den Salat geben und vorsichtig mischen.

Kurz vor dem servieren den gehackten Dill unter den fertigen Salat mischen.

Dazu passt ein kräftiges Bauernbrot und ein Grüner Veltliner.



Hüttenschmalz

Zutaten:

1 kg Griebenschmalz
750 g Österreichischer Bergkäse
250 g Röstzwiebeln
3 Päckchen „8 Kräuter“ TK
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Schmalz weich werden lassen, Den Bergkäse in ganz kleine Stückchen würfeln, alles mengen und abschmecken.

Ein Hochgenuss für Schmalzliebhaber.

Almkugeln

Zutaten:

2 Ecken allerfeinsten Österreichischen Schmelzkäse, 1 Tl. gemahlener Kümmel,
½ Tl. Paprika, 2 El. gehackte Petersilie, 2 Scheiben Pumpernickel.

Zubereitung:

Schmelzkäse mit den Gewürzen und der Petersilie verkneten. 30 Minuten kalt stellen.

Mit angefeuchteten Händen kleine Kugeln formen.

Den Pumpernickel fein zerbröseln und die Kugeln darin wälzen, bis sie ganz davon bedeckt sind.

Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Frischkäse „Walzertraum“

Zutaten:

1 kg Frischkäse natur, 1 P. Vanillezucker, 250 g Mascarpone, etwas Himbeersirup, Zitronensaft, 100 g Weintrauben (alternativ:Rosinen), 1 kl. Dose Ananas, 1 kl. Dose Mandarinen, 1 frischer Apfel.

Zubereitung:

Frischkäse mit Vanillezucker, Mascarpone und Himbeersirup glattrühren. Mandarinen und Ananastücke in das Sieb schütten und abtropfen lassen. Mit den Trauben zum Käse dazu geben. Den frischen Apfel in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft marinieren und untermischen. Mit Sprühsahne und Zimt garnieren.

Paprikahälften mit Frischkäse-Fülle

Zutaten für 2: 1 Paprikaschote, 1 Becher Landfrischkäse (Cottage Cheese), ½ Salatgurke, 2 EL Mais aus der Dose, Kräutersalz, Pfeffer, Kresse oder Schnittlauch.

Zubereitung: Paprika waschen und halbieren, Kerne entfernen. Gurke waschen, schälen und fein würfelig schneiden. Landfrischkäse mit den Gurkenwürfeln und dem Mais vermengen, pikant abschmecken und in die Paprikahälften füllen. Mit etwas Kresse oder Schnittlauch bestreuen und z.B. mit Vollkornbrot servieren.

Blauschimmelkäsesuppe mit Rotweinzwiebeln

Zutaten für 4: 50g Lauch, 50g Butter, 20g glattes Mehl, 1/8 l Weißwein, 5/8 l klare Suppe, ¼ l Sahne, 100g Blauschimmelkäse, Salz, Pfeffer, Zitronensaft.

Einlage: 100g Zwiebeln, 1/8 l Portwein, 1/8 l Rotwein, 1 TL frische Kräuter (gehackt)

Zubereitung: Lauch putzen, der Länge nach halbieren, gründlich waschen und kleinwürfelig schneiden. In aufgeschäumter Butter oder Margarine anschwitzen, Mehl einrühren und kurz mitrösten. Wein, Suppe und Sahne zugießen und das Ganze auf kleiner Flamme ca. ¼ Std. köcheln lassen – dabei öfter umrühren.

Inzwischen für die Einlage Zwiebeln schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Portwein und Rotwein aufkochen, Zwiebeln zugeben und auf kleiner Flamme unter mehrmaligem Umrühren so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast zur Gänze eingekocht ist. Käse mit einer Gabel fein zerdrücken und in die Suppe rühren. Diese aufkochen, mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Suppe in Teller schöpfen, mit Rotweinzwiebeln und Kräutern bestreut servieren.

Alm- oder Hüttentost

Zutaten:

Bauernbrot, Rote Zwiebeln, Oberskren (Sahnemerrettich), Bio Klosterkäse, Öl und Petersilie.

Zubereitung:

Pro Person eine Scheibe Bauernbrot bestreichen mit Oberskren. Die Brotscheiben belegen mit etwas dickeren Scheiben Bio Klosterkäse. In eine Pfanne mit etwas Öl die in feinen Scheiben geschnittenen rote Zwiebeln andünsten. Diese auf dem Käse verteilen und kurz überbacken. Vor dem servieren mit Petersilie bestreuen.

Käseaufstriche als Vorspeise:

Würzig: Emmentaler gerieben, Topfen (Quark), Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer.

Süß: Bergkäse gerieben, Frischkäse, Walnüsse kleingehackt oder gerieben, Ananas frisch oder getrocknet in kleinen Stückchen, Salz zum abschmecken.

Kann man auf Cräker, Baguettescheiben oder Pumpnickeltaler servieren zu einem Glas Sekt oder Wein.

Käse – Obst – Salat

Zutaten für 4 Personen: 150g Bergkäse, 150g Kärntner Rahmlaib, 150g Ländle Weinkäse, 150g Moosbacher, 250g Joghurt, 250g Schlagobers (Schlagsahne) 2 Äpfel, 2 Birnen, 1 Banane, 100g Himbeeren, 400g Rosinen, 5 EL Madeira, 1 Zitrone, Pfeffer.

Zubereitung: Alle Käsesorten in Stifte oder kleine Scheiben schneiden. Äpfel und Birnen schälen, vierteln und in schmale Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Rosinen in Madeira einlegen.

Das übrige Obst waschen und abtropfen lassen. Joghurt, Sahne, Madeira und Banane mit dem Mixstab zerkleinern, zum Schluss etwas Pfeffer dazugeben. Käse und Obst mit dem Dressing mischen, gut gekühlt servieren.

Vogersalat „Berg und Tal“

Zutaten für 2 Personen:

250g Vogersalat (Feldsalat), 5 EL Tiefkühl-Himbeeren ungezuckert, 100g Bergkäse, 2 EL Obstessig, 2 EL Himbeersirup, ½ TL Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Vogersalat putzen und gründlich waschen. Bergkäse in feine Streifen schneiden. Aus Obstessig, Himbeersirup, Pfeffer, Salz und Zucker ein Dressing mischen. Bergkäse-Streifen und aufgetaute Himbeeren über den Feldsalat verteilen, das Dressing darübergießen und vorsichtig untermischen.