



## Buntes Buffet

**Tiroler Käse und Topfen – bringen**

**Abwechslung auf den Tisch**

Käsebuffet

**Ideen für ein buntes Buffet**

Topfenaufstriche(Sacherkäse, Erdäpfelkas)

Käsesalat

Gefüllte Eierigel

Käse-Kräuter-Terrine

Lachsterrine

Schinkenrollen

Käsestangen

Schnelle Bierweckerl

## 1. Geschichte vom Käse

Weltweit gibt es ca. 6000 verschiedene Käsesorten, und jedes Produkt hat seine eigene Charakteristik, seinen individuellen Geschmack. Immer wieder kommen neue Sorten auf den Markt und erfreuen Herz und Gaumen des Käsegourmets.

Käse gibt es, seit dem der Mensch Kuh, Schaf, Ziege, und Büffel domestiziert hat. Die ersten Aufzeichnungen über Viehhaltung stammen aus der Steinzeit, und man kann davon ausgehen, dass die Kunst, Käse herzustellen, dort ihren Anfang nahm.

Die älteste bildliche Darstellung der Käseherstellung findet sich auf einer Keilschrifttafel der alten Sumerer (ca. 4000 v. Chr.). Darauf vermerkte ein Bauer den Viehbestand und die Erträge seines Hofes, und dass er im 41. Jahr des König Sulgi 30 kg Käse erzeugte.

Die Geburtsstunde des Labkäses dürfte Zufall gewesen sein. Die Hirten und Nomaden füllten ihre Tagesrationen an Milch in getrocknete Kälbermägen. Da sich darin auch Reste des Labenzym (Chymosin) befanden, war am Abend die übrige Milch zu einem quarkähnlichen Klumpen zusammengewachsen, der in wässriger Flüssigkeit (Molke) schwamm.

In der Antike war Käse sowohl bei den Griechen wie auch bei den Römern zu einem Hauptnahrungsmittel geworden.

Vor allem die Römer entwickelten einen regen Handel mit Käse, insbesondere in jene Gebiete, die heute als klassische „Käsegebiete“ bekannt sind:

Frankreich, Schweiz, Österreich, Italien .....

Die Bezeichnung „Caseus“ ist letztlich der Urbegriff für „Käse“.

Eine wesentliche Rolle bei der nicht ganz uneigennütigen Förderung der Käseerzeugnisse spielten die Klöster. Im Kanton Wallis (Schweiz) wurde der Bischof von Sitten, Theodul, auf Grund seiner Verdienste um die Käserei zum Schutzpatron der Käser ernannt. Gerade in den Alpenländern wurden Käsereien auch über die Klöster mit Kupferkesseln und anderem notwendigen Werkzeug beliefert. Bezahlt wurde dafür mit Käse.



Das Friesenbild im Dom zu Münster (1225 – 1265) zeigt Käse als Gabe dargebracht werden.

Die ersten Erwähnungen von Sortennamen stammen aus dem Jahr 1000 n. Chr., so z. B. vom französischen Roquefort. Holland wurde im 11. Jahrhundert zur Heimat des Kugel-Edamers und England im 12. Jahrhundert zum Ursprungsland des Chester.

Erste Nachrichten über Parmesan, Gorgonzola, Sbrinz und Taleggio stammen aus dem 13. Jahrhundert, und auch der Emmentaler wird schon beim Namen genannt.

Viele dieser Käsesorten dürften aber vermutlich schon viel älter sein und auf die Zeiten der käseliebenden Römer zurückgehen. Bis zum 19. Jahrhundert blieb die Käseherstellung weitgehend auf den Ort der Milchgewinnung, den Bauernhof oder die Alm, beschränkt.

Auf Grund der jeweiligen landschaftlichen und klimatischen Bedingungen entwickelten sich aber auch die regional typischen Käsesorten.

In heißen Gegenden war das Vorhandensein von Felshöhlen und Kellern Voraussetzung, um den Käse reifen zu lassen. Wegen der hohen Temperaturen, oft verbunden mit Wassermangel, wurde die Milch aufgekocht, um sie haltbarer zu machen.

So erreichte man bei der Käseherstellung hohe Temperaturen, was natürlich auch das Endprodukt beeinflusste. Diese Faktoren und die anschließende Reifung in den kalten Höhlen führten zum Urtyp des Bel Paese, aber auch Gorgonzola oder Roquefort wurden ursprünglich so hergestellt.



### Blick in eine Käserei des Mittelalters

Gab es keine Höhlen, so konservierte man den Käse so stark mit Salz, dass gar keine Reifung eintrat (Fetakäse), beziehungsweise erzeugte harte, sehr langsam reifende Käse – den Urtyp des Parmesan. Für die Alpenregionen war es auf Grund der spärlichen Ausstattung der Käsereien typisch, dass man hier immer aus der Milchmenge eines Tages Käse produzierte .

Man hatte keine Formen im herkömmlichen Sinn, sondern nur Ringe in bestimmter Höhe, deren Durchmesser man verstellen konnte. In ihnen wurde der Käse geformt und auch stark gepresst, also ein Käse mit möglichst geringem Wassergehalt gefertigt.

Ähnlich verhielt es sich auch in den holländischen Niederungsgebieten. Hier wurde kein Ackerbau betrieben, und wegen des hohen Grundwasserstandes hatte man auch keine Keller. Man war also gezwungen, praktisch den gleichen Käse zu machen wie auf den Almen. Deshalb waren sich der Ur-Schweizer und der Ur-Holländer auch sehr ähnlich.

Anders in Ost- und Westpreußen. Hier gab es in den Guts- und Bauernhöfen Keller, die im Sommer kühle und annähernd konstante Temperaturen garantierten. Käse wurde grundsätzlich im Sommer produziert, denn dann hatte man Milchüberschüsse, die es zu erhalten galt.

Für die Keller-Reifung aber konnte der Käse weicher sein. Man presste ihn nicht mehr so stark und hatte dadurch auch einen höheren Ertrag. In den feuchten Kellern entstand nun bei der Reifung eine rötlich-gelbe Schmiere auf dem Käse. Diese Rotschmiere bildete, wenn man sie etwas pflegte, einen Schutz gegen das Verschimmeln, was bisher nicht zu vermeiden gewesen war.



### Gerätschaften für die Käseherstellung im 18. Jhdt.

So entstand der Ur-Tilsiter. Diese nicht so haltbaren Käse, meist aus Magermilch herge, Geschmack scharf und rochen sehr intensiv. Diese "Stinkkäse" blieben lange Zeit ein bi Eiweißnahrungsmittel für die ärmere Bevölkerung

Die ersten Schimmelkäse entstanden in Frankreich. Hier wurden kleine, wasserhaltige Käse produziert, die nur begrenzt haltbar waren. Diese Weichkäse wurden wegen der kürzeren Vertriebswege ursprünglich nur in der Nähe von Städten hergestellt.

Auch diese Käse gab es mit Rotschmiere (Romadur), aber noch bis nach dem 2. Weltkrieg befand sich ein mehr oder weniger bunter Schimmelrasen auf diesen Sorten, den Vorläufern von Camembert und Brie.

Die Herstellung der schneeweißen Schimmelkäse wurde erst möglich, als man sie mit Hilfe spezieller Schimmelpkulturen in klimatisierten Räumen reifen ließ.

Den eigentlichen Sprung in die "Käse-Wissenschaft" lösten im 19. Jahrhundert zwei Männer aus, die sich eingehend mit dem bis dahin nur erfahrungsgemäß hergestellten Produkt beschäftigten.

Der eine war Justus von Liebig, der 1936 bemüht war, die Käsegärung zu erforschen, der andere Louis Pasteur, dessen Erkenntnisse auf dem Gebiet der Gärungschemie zum "Pasteurisieren" der Milch geführt haben.

Ab diesem Zeitpunkt wurden die Käsesorten "international". Die gewerbliche Käsezubereitung entwickelte sich rasch, und das Aufblühen von Handel und Verkehr führte zu einer immer größer werdenden Vielfalt an Käsesorten.



## 2. Die 10 besten Tipps für Käsegenuss

### a. Der Anlass bestimmt die Käsewahl.

---

- Überlegen Sie vor dem Käsekauf, welche Sorten am besten zum Anlass des Essens passen ( z.B. Damen bevorzugen eher mild- feine Käsesorten)
- Festlegen der richtigen Menge vor dem Einkauf- als Faustregel gilt: Servieren Sie Käse als Hauptspeise, sollten Sie pro Person mit ca.
- 180 bis 200 g rechnen.

### b. Je mehr Personen, umso mehr Käsesorten.

---

- 2 bis 9 Personen: 5 Sorten
- 10 bis 19 Personen: 8 Sorten
- 20 bis 99 Personen: 10 bis 15 Sorten
- ab 100 Personen: 20 und mehr Sorten

### c. Die Präsentation richtet sich nach dem Anlass.

---

- Da der Mensch bekanntlich nicht nur mit dem Gaumen, sondern vor allem auch mit den Augen genießt, empfiehlt es sich, auch die Präsentation des Käses auf den Anlass abzustimmen: So passen zu einem rustikalen Rahmen Holzbretter als Tablett, während man für eine festliche Galaveranstaltung Porzellan oder sogar extravagante Spiegelplatten verwenden kann.

### d. Die Sortenauswahl bestimmt den Genuss.

---

- Beim Anrichten von Käsetellern und-platten sollten Sie auf einen druchgängigen Aufbau von mild-fein bis würzig-kraftig achten. Nur so ist ein optimaler Käsegenuss garantiert.

### e. Die richtige Schneidetechnik ist entscheidend.

---

- Am besten und mühelosesten gelingt das Käseschneiden natürlich mit dem passenden Käsewerkzeug.
- Schneiden Sie den Käse immer in gleich große Stücke
- Versuchen Sie den Käsestücken eine gleichmäßig dreieckige Form zu geben.
- Achten Sie darauf, dass jedes Käsestück in etwa gleich viel Rindenanteil aufweist.

### f. Finger weg von der Schneidmaschine.

---

- Dünn geschnittener Käse bringt einige Nachteile. Er trocknet rasch aus, verliert an Geschmack, ändert die Farbe, klebt unter Umständen zusammen und hat nur eine geringe Haltbarkeit.

### g. So legen Sie den Käse richtig auf.

---

- Stellen Sie sich Ihre Käseplatte als Ziffernblatt einer Uhr vor. Beginnen Sie bei 6 Uhr und bauen Sie die Käsesorten von mild bis würzig im Uhrzeigersinn auf.
- Achten Sie darauf, dass die Spitzen der Käsestücke nach außen zeigen.
- Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Wenn Sie Lust haben, legen Sie die Käsestücke doch einfach in Fächerform oder als Fischgrätenmuster auf.
- Großlochkäse wie z.B. Bergbaron und Moosbacher würfelig schneiden und zwischen anderen Sorten platzieren.

### h. Weniger Garnierung ist mehr Genuss.

---

- Lassen Sie statt einer üppigen Dekoration eher den Käse sprechen.
- Konzentrieren Sie die Garnierung auf einen Punkt der Platte.
- Passende Garnituren: Alles was in Österreich an Obst und Gemüse wächst (z.B. Trauben, Äpfel, Birnen, Nüsse, Kürbiskerne).
- Zum Garnieren ungeeignet ist Sauergemüse wie z.B. Essiggurkerln oder Mixed Pickles.
- Achtung! Durch die richtige Sortenauswahl ist das Würzen von Käse mit Salz, Pfeffer oder Paprikapulver nicht notwendig!

i. Die richtige Lagerung.

- Jede Käseplatte sollte gut in eine atmungsaktive Klarsichtfolie eingepackt sein. Die Idealtemperatur für die Lagerung liegt zwischen 8 und 12 °C.
- Achtung! Um seinen vollen Geschmack zu entfalten, sollte der Käse bei Genuss Zimmertemperatur ( ca. 18 bis 20°C) erreichen. Um dies zu garantieren, nehmen Sie Ihre Käseplatte mindestens 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank.

j. Käsegenuss beginnt:

- Bei der richtigen Optik.
- Bei der richtigen Temperatur.
- Bei der richtigen Geschmacksreihenfolge.
- Bei der richtigen Stückgröße.
- Bei der richtigen Brotwahl.
- Bei der richtigen Getränkewahl.

### 3. Die Präsentation von Käse

Käse ist nicht nur ein hervorragendes Dessert, er passt auch ideal zum Wein als Begleiter in einer geselligen Runde.

#### Das Käsebrett/ Die Käseplatte

Dabei bitte folgende Regeln beachten:

Eine Käseplatte umfasst mindestens 4 bis 6 Käsesorten, z.B:

- Frischkäse
- Weichkäse mit Schimmelpilzrinde
- Weichkäse mit Rotkulturreifung
- Schnittkäse mit Rotkulturreifung
- Hartkäse
- Blau-/Grünschimmelkäse



Die Käse werden auf einer Platte oder einem Brett von der mildesten bis zur kräftigsten Sorte angeordnet.

Von Vorteil ist die Verwendung von drei Messern, eines für Weißschimmelkäse, eines für Rotkulturkäse und eines für Blau-/Grünschimmelkäse.

#### Käseteller:

Dabei bitte folgende Regeln beachten:

Ein Käseteller umfasst mindestens 4 bis 6 Käsesorten, z.B:

- Frischkäse
- Weichkäse mit Schimmelpilzrinde
- Weichkäse mit Rotkulturreifung
- Schnittkäse mit Rotkulturreifung
- Hartkäse
- Blau-/Grünschimmelkäse



Die Käse werden auf einem Teller mit den Spitzen nach außen, von der milden bis zur kräftigsten Sorte angeordnet.

- Käse immer 1 Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank ( Ausnahme: Frischkäse!)
- Als Faustregel pro Person: ca. 180 bis 200 g Käse als Hauptspeise, ca. 80 bis 100 g Käse als Dessert.



Um Ihrem Gaumen die Möglichkeit zu geben, alle Nuancen zu entdecken, sind die einzelnen Käsesorten, in der Reihenfolge von mild bis würzig, im Uhrzeigersinn, aufgebaut.



### Der Käsewagen:

Die optimalste Präsentationsform von Käse ist sicherlich der Käsewagen.

- Die Käse sollten dabei mit Namen und Charakteristik gekennzeichnet sein, um den Gast eine evtl. Verlegenheit zu ersparen, denn nur wenige Gäste sind wirklich Käsekenner.
- Der große Vorteil aber ist, dass man Käse zum Gast bringt, denn nur wenige Gäste können dem faszinierenden Anblick der verschiedenen Käsesorten widerstehen.



### Die Käseglocke:

Als Alternative zum Käsewagen anzusehen.

Die Käseglocke kann auf einem Servierwagen gestellt, und der entsprechend gekennzeichnete Käse, dem Gast präsentiert werden. Die Käseglocke bietet zusätzlich den Vorteil, dass der Käse nicht austrocknet.



## 4. Lagerung und Pflege

Käse ist ein lebendiges Naturprodukt und durch sein ständiges Weiterreifen ein empfindliches Nahrungsmittel.

Wichtig für die Lagerung von Käse:

---

- + Optimale Lagerung von 3 bis 9°C, um den Reifepunkt zu erreichen.
- + Zu kühle Lagerung, Wärme oder Licht schaden Qualität und Geschmack.
- + Bei entsprechender Lagerung ist am Ende der Aufbrauchsfrist die vollständige Reifung erreicht.
- + Geöffneten Käseverpackungen droht Austrocknen und Verschimmeln, daher Alufolie, oder atmungsaktive, lebensmittelechte Klarsichtfolie verwenden.
- + Weich- und Frischkäse möglichst in Originalverpackung lagern.
- + Blau- und Grünschimmelkäse generell in einer Alufolie verpackt aufbewahren.
- + Schnitt- und Hartkäse in atmungsaktiver, lebensmittelechter Klarsichtfolie aufbewahren.
- + Käse gut verpackt oder in einer Käseglocke aufbewahren. Käse nimmt Gerüche an und gibt sie an andere Gerichte ab.
- + Käse eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, um eine Entwicklung des Aromas zu ermöglichen (ausgenommen Frischkäse.)
- + Temperaturschwankungen führen zu nasser Oberfläche des Käses.



## 5. Die Käsesorten Österreichs

- **Sauermilchkäse**

- Wassergehalt von ca. 60%, fettarm, TM ca. 40%
- unfermentierter Käse, aus Topfen hergestellt
- ca. 3 Wochen Reifungsdauer
- Vertreter: Quargel, Tiroler Graukäse, Steirerkas, Gelundener



- **Schmelzkäse**

- Wassergehalt von ca. 50%, TM ca. 50%
- Industrielle Herstellung, keine Rinde



- **Frischkäse**

- Wassergehalt ca. 70%, TM ca. 30%
- Unfermentierter, ungereifter Käse
- Vertreter: Topfen, Gervais, Landfrischkäse, Cottage Cheese



- **Weichkäse**

- Wassergehalt von ca. 60%, TM ca. 40%
- 2 bis 4 Wochen Reifung von außen nach innen
- Weißschimmelrinde, natürliche Rinde, blauer/grüner Innenschimmel, Doppelschimmel
- Vertreter: z.B. Tiroler Bio- Brie, Contessa Paola, Graf Görz

- **Schnittkäse**

- Wassergehalt von 50%, TM ca. 50%
- 4 bis 8 Wochen Reifung in Folie, Wachs oder Rotkultur
- Vertreter: Milder Inntaler, Kaiser Max, Feiner Tiroler, Tiroler Biobauernkäse,...



- **Hartkäse**

- Wassergehalt von max. 40%, TM ca. 60%
- 3 Monate bis 1 ½ Jahre Reifungszeit
- Rinde gewaschen, gebürstet oder geschabt
- Vertreter: Tiroler Bergkäse, Almkäse, Emmentaler,....



Weitere Kriterien für die Differenzierung von Käse sind:

- Herkunft der Milch: Kuh, Schaf, Ziege
- Art der Reifung: Milchsäure, Weißschimmel, Doppelschimmel, Grünschimmel, Gärung ( z.B. Propionsäuregärung- Vertreter: Moosbacher)

## 6. Käse und Getränke



### **FRISCHKÄSE:**

Je nach Art der Milch ( Kuh, Schaf, Ziege) wird die Weinwahl bestimmt, wobei Frischkäse aus Kuhmilch hauptsächlich beim Frühstück und bei Brotaufstrichen eine Rolle spielt.

#### **Frischkäse aus Kuhmilch**

- Weißweine mit feiner, spritziger Säure und leichtem Alkoholgehalt, trocken
  - Roséweine mit feiner, spritziger Säure und keinem Restzucker
  - z.B. Grüner Veltliner, Welchriesling, Blauer Zweigelt rosé
- Geheimtipp: Sekt passt hervorragend dazu!

#### **Frischkäse aus Schaf-, Ziegenmilch**

- Vollmundige, reife Weißweine- etwas höherer Extrakt und Alkohol
- z.B. Weißburgunder,

#### **MILDE-WEISSSCHIMMELKÄSE AUS KUHMILCH**

- Fruchtige, zarte, nicht allzu junge Weißweine – leichteren Weißweinen ist der Vorzug zu geben, z.B. Riesling, Chardonnay
- Milde, reife Rotweine – nicht zu schwer im Alkohol, mit keinem hervorstechenden Tannin ( Gerbstoff)
- z.B. Blauer Zweigelt, Blauer Burgunder, trockener bis halbtrockener Sekt

#### **MILDE – WEISSSCHIMMELKÄSE AUS SCHAF- ODER ZIEGENMILCH**

- Trockene bis halbtrockene Weißweine, bei höherem Reifegrad auch elegante, trocken ausgebaute Spät- oder Auslesen
- z.B. Riesling, Weißburgunder, Chardonnay
- Samtige, fruchtige Rotweine mit gut eingebundenem Tannin, z.B. Blauer Burgunder, Blaufränkisch

#### **ROTKULTURKÄSE**

- Gehaltvolle, kräftige, extraktreiche Weißweine- Weißweine mit „Persönlichkeit“
- Höhere Prädikatsstufe wie Spätlese oder Auslese, jedoch trocken ausgebaut z.B. Chardonnay, Weißburgunder, Traminer, Neuburger
- Kräftige, wuchtige, gehaltvolle Rotweine, das Tannin sollte gut eingebunden sein, z.B. Blauer Zweigelt, Blaufränkisch

#### **MILDE SCHNITTKÄSE**

- In den meisten Fällen passt Bier bzw. Most auch sehr gut
- Leichte, trockene, einfache Weißweine und auch Roséweine
- Leichte, milde, trockene Rotweine

#### **AROMATISCHE SCHNITTKÄSE**

- Zum Bierkäse ein Bier ( Pils)
- Gehaltvolle, nicht zu elegante, körperreiche Weißweine, trocken ausgebaut, nicht zu leicht im Alkohol z.B. Neuburger, Gumpoldskirchner Zierfandler
- Vollmundige, samtige, würzige Rotweine z.B. St. Laurent



## **JUNGE HARTKÄSE WIE JUNGE EMMENTALER**

---

- Trockene, fruchtige Weißweine- vollmundig im Geschmack, z.B. Welschriesling, Sauvignon blanc
- Fruchtige, milde, ausgereifte Rotweine- mit nicht zu schwerem Alkoholgehalt z.B. Zweigelt, Blauburgunder

## **VOLLE KRÄFTIGE HARTKÄSE WIE BERGKÄSE, ALMKÄSE**

---

- Reife, fruchtige, vollmundige Weißweine mit edler Säure – mit Extraktgehalt und höherem Alkoholgehalt z.B. Chardonnay, Weißburgunder
- Kräftige, vollmundige, ausdrucksvolle Rotweine – sie können auch in Eichholzfässern gelagert werden, z.B. Blaufränkisch, Cuvées

## **BLAU- GRÜNSCHIMMELKÄSE**

---

- Die Ausgeprägtheit der Würzigkeit durch den Edelschimmel, aber insbesondere die Intensität des Salzes ist nur durch die Restsüße von Prädikatsweinen auszugleichen.
- Allgemein gilt: Je salziger der Käse, desto höher die Restsüße beim Wein!
- Von Auslese beginnend über Beerenauslese, Eiswein, Strohwein bis hin zum Ausbruch und Trockenbeerenauslese.

## **SAUERMILCHKÄSE**

---

- Man bezeichnet sie als keine großen Weinfreunde. Sie bevorzugen Most, Bier oder ein Schnaps schadet ihrem kräftigen Aroma keineswegs.



*REZEPTE*

Zutaten für 4 Personen

Menge	Zubereitung	persönliche Notizen
<p><b>KÄSEBUFFET</b></p> <p><b>SACHERKÄSE</b></p> <p>3 Eier  259g Topfen  1 EL Sauerrahm  50g weiche Butter  1 kleine Zwiebel (etwa 50g)  2 Sardellenfilets  1 TL scharfer Senf  1 TL Paprikapulver edelsüß  Salz, Pfeffer</p> <p><b>Zum Garnieren:</b>  Frische Krauspetersilie</p> <p><b>ERDÄPFELKAS</b></p> <p>200g mehliges Kartoffeln  Salz  1 Ei  50g weiche Butter  1 TL scharfer Senf  1 kleine Zwiebel(ca. 50g)  1 kleine Gewürzgurke  1 EL Schnittlauchröllchen  1 TL Paprikapulver edelsüß  ½ TL gemahlener Kümmel  1 EL Sauerrahm</p> <p><b>KÄSESALAT</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Käsebrett bzw. Käseplatte laut Informationsteil anrichten</li> <li>• Die Eier in 10 Minuten hart kochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken.</li> <li>• Den Topfen mit dem Sauerrahm und der weichen Butter in einer Schüssel verrühren</li> <li>• Die Zwiebel fein hacken und hinzufügen.</li> <li>• Die Sardellenfilets abtropfen lassen, fein hacken und unterrühren.</li> <li>• Die Eier schälen und ebenfalls fein hacken und unter die Topfenmischung rühren.</li> <li>• Den Aufstrich mit Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.</li> </ul> <p><b>Tipp:</b>  <b>Sacherkäse auf Brötchen streichen und mit frischer Petersilie garnieren.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Erdäpfel waschen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 25 min weich kochen.</li> <li>• Das Ei in 10 min hart kochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken.</li> <li>• Die Butter mit dem Senf in einer Schüssel verrühren.</li> <li>• Zwiebel und die Gewürzgurke fein hacken und zur Butter geben.</li> <li>• Das Ei schälen und fein würfeln.</li> <li>• Die Kartoffeln abgießen, auskühlen lassen, schälen und durch die Presse zu der Buttermischung drücken.</li> <li>• Alles gut verrühren und mit dem Paprikapulver, dem Kümmel und etwas Salz pikant würzen.</li> <li>• Mit Sauerrahm abbinden, damit die Masse gut streichfähig wird.</li> <li>• Den Erdäpfelkas mit den Schnittlauchröllchen bestreut servieren</li> </ul> <p><b>Tipp:</b>  <b>Der Aufstrich passt gut zu kräftigen dunklen Brotsorten.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Käse entrinden und in nicht zu dünne, 4 cm lange Streifen schneiden.</li> <li>• Die Salatgurke waschen und in ebensolche Stücke schneiden</li> </ul>	

300g Tiroler Bergkäse  
 200g gekochter Schinken  
 1 Salatgurke  
 1 grüner Paprika  
 4 EL Joghurt  
 2 EL Creme fraiche  
 1 EL Zitronensaft  
 Salz, Pfeffer  
 1 EL frisch gehackte Kräuter  
 (Dill, Petersilie, Kerbel,...)

### GEFÜLLTE EIERIGEL

4 hartgekochte Eier  
 125 g Butter  
 125 g Gervais  
 1 kleine Karotte  
 50g Salatgurke  
 50g Rettich  
 Salz, Pfeffer, Senf

### KÄSE-KRÄUTER-TERRINE

0,5 kg Frischkäse  
 ¼ l Rindssuppe  
 9 Blatt Gelatine  
 2 kleine Tomaten  
 3 EL gemischte Kräuter  
 (Petersilie, Kerbel,  
 Basilikum,...)  
 Salz, Pfeffer, Öl

- Den Schinken in 1x1 cm große Würfel schneiden.
  - Die Paprikaschote waschen, halbieren, ausputzen und fein würfeln.
  - Alle Zutaten in einer großen Schüssel behutsam vermengen – kühl stellen.
  - Für das Dressing Joghurt mit Zitronensaft gut versprudeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die feingehackten Kräuter unterrühren.
  - Den Käsesalat in Cocktailschalen anrichten und mit dem Dressing nappieren (=überziehen).
- 
- Karotte, Salatgurke und Rettich in ca. ½ cm dicke und 2 cm lange Stäbchen schneiden.
  - Eier schälen und der Länge nach halbieren.
  - Die Eihälften am Boden abflachen, damit sie gerade stehen.
  - Dotter aus den Eihälften lösen.
  - Warme Butter cremig rühren.
  - Dotter und Gervais untermischen
  - Mit Salz, Pfeffer und 1 Messerspitze Senf würzen.
  - Dottermasse mit einem kleinen Löffel (oder mit dem Dressiersack) in die ausgehöhlten Eihälften dressieren.
  - Mit den Gemüsestiften igelartig garnieren
- 
- Terrinenform dünn mit Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen.
  - Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
  - Rindssuppe erwärmen und die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Suppe auflösen.
  - Käse, klein geschnittene Tomaten und gehackte Kräuter glatt verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
  - Suppe mit Käsemasse rasch verrühren und in die vorbereitete Form füllen.
  - Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen (dauert ca. 2 Stunden – besser über Nacht)
  - Vor dem Servieren stürzen, die Folie abziehen und in nicht zu dünnen Scheiben schneiden.

#### Tipp:

Anstelle einer Terrinenform können auch kleine Kaffeetassen, kleine Joghurtbecher,... verwendet werden.

- Terrinenform mit Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen.



### LACHSTERRINE

200g Räucherlachs  
¼ l Sauerrahm  
200g Gervais  
Saft von ½ Zitrone  
4 Blatt Gelatine  
**Für die Einlage:**  
100g Karotten  
100g gelbe Paprika  
100g Lauch  
1 EL Dille  
Salz, Pfeffer, Öl

### SCHINKENROLLEN

100g Karotten  
80g Erbsen  
½ säuerlicher Apfel  
150g Kartoffel  
60g Essiggurkerln  
140g Majonnaise  
Salz, Pfeffer  
1 Spritzer Weißweinessig  
8 große, dickere Scheiben  
Schinken  
Petersilie zum Garnieren

### KÄSESTANGEN

- Für die Einlage die Karotten schälen, Gemüse in sehr kleine Würfel schneiden.
- Im Salzwasser weich kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen.
- Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
- Terrinenform mit 2/3 der Lachsscheiben auslegen.
- Gervais mit Sauerrahm, Gemüse, Dille, Salz und Pfeffer glattrühren.
- Zitronensaft erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
- Rasch unter die Gervaismasse rühren und in die vorbereitete Form füllen.
- Mit den restlichen Lachsscheiben abdecken
- Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mind. 2 Stunde ziehen lassen.
- Terrine aus der Form stürzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

- Kartoffel waschen und in der Schale dämpfen.
- Karotte waschen, putzen, in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser etwa 4 Minuten bissfest kochen.
- Die Erbsen beifügen, etwa 1 Minute mitkochen. Gemüse abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Ebenso die Essiggurkerl in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten mit Majonnaise vermengen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Schinkenscheiben auf einer Arbeitsfläche auflegen, Gemüsemajonnaise mit einem Esslöffel darauf auftragen und Schinkenscheiben vorsichtig einrollen.
- Schinkenrollen mit einem scharfen Messer halbieren, anrichten und mit Petersilie garnieren

- Für das Dampf Mehl, Wasser und Germ verrühren bis es flüssig wird, mit wenig Mehl bestauben und zugedeckt bei ca. 30°C um



**Vorteig (Dampfl):**

50g Weizenvollkornmehl  
1/8 l Wasser  
30g Germ  
Mehl zum Bestauben

**Hauptteig:**

¼ l Milch  
30g Butter  
2 KL Meersalz  
150g Emmentaler  
450g Weizenvollkornmehl  
Dampfl

2 Esslöffel Milch  
50g Emmentaler

**SCHNELLE BIERWECKERL**

½ kg Roggenmehl  
2 TL Salz  
1 Pkg. Backpulver  
2 TL Brotgewürz  
0,5 l Bier

die Hälfte des Volumens aufgehen lassen.

- Für den Hauptteig die Milch auf ca. 30°C erwärmen und die Butter darin zergehen lassen.
- Meersalz darin auflösen und mit dem geriebenen Emmentaler und dem Weizenvollkornmehl, sowie dem Dampfl zu einem glatten Teig verkneten.
- Zugedeckt um das doppelte Volumen aufgehen lassen
- Kurz durchkneten.
- 3 Rollen formen und auf ein befettetes Backblech legen – zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.
- Mit Milch bestreichen und mit dem 50g geriebenen Emmentaler bestreuen.
- Im Rohr bei 200°C ca. 25 Minuten backen.

**Tipp:** Blech gut mit Wasser benetzen.

- Alle Zutaten vermischen.
- Mit 2 Löffeln Weckerl formen.
- Auf ein befettetes Blech geben und bei 200°C ca. 25 min backen.

**Tipp:** Weckerl können mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen igelartig besteckt werden.

