SAUERRAHM-EDITION

Rezepte aus der SENNEREIKÜCHE

Erlebnis Sennerei
Zillertal

So schmeckt Zillertal

DER TIROLER
zum Dippen

Gutes aus Tirol. Gut für Dich.

LIEBE GENUSSFREUNDE DER ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL!

Ein Stück Zillertal für Zuhause!

Sauerrahm ist aus der Tiroler Küche nicht mehr wegzudenken und wir zeigen Dir, wie auch Du köstliche Gerichte mit unserem cremigen, fein säuerlichen Sauerrahm zauberst und verfeinerst.

Ein perfekter Allrounder für Deine Küche – egal ob süß oder pikant. Und als leichter und fettarmer „Verfeinerer“ ist Sauerrahm der perfekte Küchenbegleiter.

Probier's einfach aus... Du wirst ihn lieben und nicht mehr ohne unseren Sauerrahm kochen wollen.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachkochen, gutes Gelingen und vor allem „Mohlzeit“!

Deine Familie Kröll

SO SCHMECKT ZILLERTAL

Willkommen in der Welt der Heumilch

Ehrlich
DIE QUALITÄT.

Die Erlebnissennerei Zillertal steht für über 60 Jahre Erfahrung in der Milchveredelung. Dank dieser Erfahrung kannst Du Dir sicher sein, dass in jedem unserer Heumilch-Produkte, die beste Rezeptur, die schonendste Verarbeitung, ausgedehnte Reifezeiten und das Wissen unserer langjährigen Mitarbeiter stecken.

Traditionell
DER FAMILIENBETRIEB.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milchwirtschaft und hat im Zillertal seit Jahrhunderten Tradition. Familie Kröll setzte als einer der Ersten auf die Verarbeitung von Heumilch und veredelt den kostbaren Rohstoff seit 1954, mit viel Liebe und Gespür, zu Deinen Lieblingsprodukten von Kuh, Schaf & Ziege!

Nachhaltig
DER KREISLAUF.

Die Heumilch unserer Bergbauern stammt von den Zillertaler Almen & Bergbauernhöfen und wird bei uns im Tal veredelt und verpackt. Dank der kurzen Transportwege und unserer umweltfreundlichen Verpackung schmecken unsere Heumilch-Produkte als nicht nur Dir, sondern auch unserer Umwelt.

Garantiert
DIE TIERLIEBE.

Unsere Heumilch-Bauern halten durchschn. weniger als 9 Kühe pro Hof. Zilli & Co gehören damit praktisch zur Familie. Das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere stehen deshalb naturgemäß im Vordergrund. Zudem gewährleistet das strenge Heumilch-Regulativ die Einhaltung verbindlicher Tierwohl-Richtlinien, die regelmäßig kontrolliert werden.

NACHHALTIGKEIT • SEIT • Familie Kröll • 1954 • TIERLIEBE • EHRLICHE QUALITÄT

IMMER SCHÖN CREMIG BLEIBEN

Was Du über unseren Heumilch-Sauerrahm wissen solltest...

Abgeschöpfter Rahm bei der Milchverarbeitung, den wir mit Milchsäure-Bakterien säuern.

feste Konsistenz & fein säuerlicher Geschmack

& Proteinreich
LAKTOSEREDUZIERT

LEICHTGEWICHT

Sauerrahm ist die perfekte und vor allem karlorienarme Alternative zu Schlagrahm & Créme Fraîche

100%
RECYLINGFÄHIG
durch den neuen umweltfreundlichen
3-Teile-Becher

Heumilch-Sauerrahm

gut verträglich bei empfindlichem Magen: die Milchsäure-Bakterien schützen die Schleimhäute im Magen und fördern eine gesunde Darmflora

FESTIGT DIE KNOCHEN UND ZÄHNE AUFGRUND SEINES HOHEM CALCIUM & PHOSPHORGEHALT

Vitamin A-Bombe:
gut für die Augen und die Haut

SAUER(RAHM) MACHT GLÜCKLICH

Dips & Aufstriche

SAUERRAHM-KRÄUTER GENUSSDIP 8
HONIG-SENF DIP 9
ORIGINAL AMERICAN SOUR-CREAM 10
FRÜHSTÜCKSAUFSTRICH 12
ZILLERTALER JAUSENAUFSTRICH 13

Salate & Dressings

SAUERRAHM SALATDRESSING 14
GURKENSALAT 16

Snacks & Vorspeisen

TATAR VON DER RÄUCHERFORELLE 18
SAUERRAHM-PALATSCHINKEN 20

Hauptspeisen & Beilagen

ERDÄPFEL-GEMÜSE AUFLAUF 22
RUSTIKALE RAHMFLECKERL 24

Kuchen & Desserts

SAUERRAHM SOUFFLÉ 26
KAISERSCHMARRN 28
APFELKUCHEN MIT SAUERRAHM 30

Schnelle Tipps & Tricks

32

Immer schön **CREMIG** bleiben

Sauerrahm-Kräuter GENUSSDIP

3 min.
leicht
2

Das brauchst Du:

200 g **SAUERRAHM,** 1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer,
2 gepresste Knoblauchzehen, gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)

So machst Du's:

Wenn Du den Sauerrahm-Becher öffnest, wirst Du gleich entdecken, dass hier noch Platz ist. Genau – Platz für Deinen Genussdip und Du kannst einfach alles der Reihe nach direkt im Sauerrahm-Becher anrühren.

Schon kannst Du losdippen. So hast Du in weniger als 3 Minuten einen frischen, cremigen Dip und brauchst auch gar kein Geschirr dafür!

Genuss-Dip-Tipp:

Mit dieser einfachen Variante bekommst Du schnell cremigen Dip-Genuss bis zum letzten Löffel und sparst Dir gleichzeitig das Geschirr (spülen). Und das schmeckt auch der Umwelt! Passt perfekt zu unseren Pressknödeln (Zerggl) auf Salat.

Honig-Senf DIP

5 min.
leicht
2

Das brauchst Du:

200 g **SAUERRAHM,** 1 Stange Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Lieblingssenf, 2 TL Bienenhonig, Salz, Pfefferkörner & Currypulver

So machst Du's:

Zuerst schneidest Du die Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen. Den Knoblauch schälen und pressen. Jetzt kannst Du die Zwiebel mit dem Knoblauch, Senf und Sauerrahm in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Honig, Pfefferkörnern und Currypulver abschmecken.

Genuss-Dip-Tipp:

Dieser leckere und vor allem cremige Dip ist blitzschnell zusammengerührt und passt hervorragend zu Grissinis, Gemüsesticks oder auch als Sauce für Raclette oder Fondue.

ORIGINAL AMERICAN Sour-Cream

5 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

200 g **NATURJOGHURT,** 100 g **SAUERRAHM,** 100 g Frischkäse, 4 EL Schnittlauch, 2 Knoblauchzehen, 1 Zitrone, 1 kleine Zwiebel, 1 TL Zucker, Salz & Pfeffer, Schnittlauch oder Petersilie zum Garnieren

So machst Du's:

Schäle die Zwiebel und hacke sie in feine Stücke. Dann die Zitrone auspressen und den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Jetzt kannst Du das Joghurt, den Frischkäse und den Sauerrahm in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit Zitronensaft, Zucker und den Gewürzen abschmecken und mit Schnittlauchröllchen servieren.

Genuss-Dip-Tipp:

Der Original American Sour-Cream-Dip passt perfekt zu Chicken Wings, Tortillas, Burger oder Pommes Frites. Somit steht dem nächsten „American-Dinner“ und Super-Bowl-Fingerfood nichts mehr im Weg...

Frühstücks AUFSTRICH

10 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

200 g **SAUERRAHM,** 1 TL Zimt, etwas Zitronensaft,
2 EL Bienenhonig,1 Apfel, 100 g Walnüsse, 100 g **SPEISETOPFEN**

So machst Du's:

Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die Äpfel nicht braun werden. Die Walnüsse klein hacken und mit Sauerrahm, Speisetopfen und den Äpfeln vermischen.

Mit Zimt und Bienenhonig abschmecken. Zusätzlich kannst Du Dein Brot auch noch mit frischen Äpfeln und Nüssen belegen.

Genuss-Tipp:

Diesen leckeren Frühstücksaufstrich kannst Du nach Lust und Laune verfeinern. Probier's auch mal mit Bananen oder mit Birnen. Versüß Deinen Liebsten beim nächsten Brunch den Tag und überrasche sie mal mit etwas Neuem.

© yuliyagontar - stock.adobe.com

Zillertaler JAUSENAUFSTRICH

15 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

6 Eier, 150 g Bauernspeck, 200 g **SPEISETOPFEN,**
100 g **SAUERRAHM,** Salz & Pfeffer, Schnittlauch nach Belieben
Radieschen & Zwiebelringe zum Garnieren

So machst Du's:

Zuerst kochst Du die Eier für ca. 10 Minuten. Dann abschrecken und schälen. Speck und Eier in Würfel schneiden. Anschließend den Speisetopfen mit dem Sauerrahm glatt rühren.

Eier, Speck und kleingeschnittenen Schnittlauch untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Radieschen-Spalten on Top. Und fertig!

Genuss-Tipp:

Passt perfekt auf jedes Brot und für alle, die es noch gschmackiger wollen, kannst Du auch zerbröselten Graukäse Jung in den Aufstrich mischen. MMMMH! Ein Stück Zillertal auf Deinem Brot!

Sauerrahm SALATDRESSING

5 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

200 g **SAUERRAHM,** 1 TL würziger Senf, 4 EL Salatkräuter,
2 EL Gemüsebrühe, 4 EL Balsamico-Essig, Salz & Pfeffer

So machst Du's:

Alle Zutaten gut mit einer Gabel oder mit einem Schneebesen vermischen. Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing marinieren.

Genuss-Tipp:

Das Salatdressing kannst Du auch mit jedem anderen beliebigen Essig anmachen oder noch einen Spritzer Zitronensaft dazugeben.

GURKENSALAT mit Sauerrahm

10 min.
leicht
2

Das brauchst Du:

1 Salatgurke, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Essig, 1/2 TL Zucker, 200 g **SAUERRAHM,** frische Dillspitzen, Salz, Pfeffer & Senfkörner

So machst Du's:

Du kannst entweder die Gurken schälen und in kleine Viertelscheiben schneiden oder auch scheibenweise hobeln. Wie es Dir besser schmeckt. Gurken salzen und ein paar Minuten durchziehen lassen.

Jetzt schälst Du den Knoblauch und hackst ihn fein oder presst ihn durch eine Knochblauchpresse. Die Gurken in einem Geschirrtuch kräftig ausdrücken. Dann rührst Du den Sauerrahm mit dem Essig, Zucker, Knoblauch, Dill und den Gewürzen cremig an und vermischt ihn mit den Gurken.

Genuss-Tipp:

Du kannst die Gurken auch länger im Salz ziehen lassen. Je länger, desto mehr Wasser verlieren sie. Durch den Wasserverlust hält sich das Dressing besser am Salat.

TATAR VON DER Räucherforelle

15 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

200 g geräuchertes Forellenfilet, 1 kleine Zwiebel, 1 Zitrone,
100 g **SAUERRAHM,** 2 EL frische Dillspitzen

Für den Sahne-Kren:

1 Stange Kren, 2 TL Zitronensaft, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer,
100 g **SCHLAGRAHM**

So machst Du's:

Zuerst schneidest Du das Forellenfilet klein oder zupfst es vorsichtig mit 2 Gabeln auseinander. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit dem Forellenfilet, Zitronensaft, Sauerrahm und den Dillspitzen gut vermischen. Am besten über Nacht oder ein paar Stunden ziehen lassen.

Für den Sahne-Kren schälst Du den Kren und reibst ihn mithilfe einer Gemüsereibe fein auf. Dann mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Schlagrahm mischen und so lange pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zum Schluss mit Pfeffer würzen.

Genuss-Tipp:

Am Besten stichst Du schöne Nocken aus dem Tatar und richtest diese auf einem gerösteten Toastbrot an. Sahne-Kren dazuportionieren und mit einer Zitronenspalte und ein paar Dillspitzen garnieren. Fertig ist die perfekte und schnelle Vorspeise für Dein Genussdinner.

Sauerrahm PALATSCHINKEN

15 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

Für den Teig:
150 g Mehl, 250 ml **BERG-HEUMILCH,** 2 Eier,
1 EL Salz oder Zucker (je nach Variante), etwas **SENNEREIBUTTER**

Für die süße Füllung:
200 g Erdbeeren, 200 g **SAUERRAHM,** 50 g Staubzucker, Vanille & Minze

Für die pikante Füllung:
200 g Schinken, 100 g Champignons, 125 g **GERIEBENEN ALMKÄSER,**
200 g **SAUERRAHM,** Salz und Pfeffer, frische Kräuter

So machst Du's:

Zuerst machst Du den Teig: Mehl mit Salz und Milch verrühren und die Eier hinzufügen. Dann mit etwas Sennereibutter in einer heißen Pfanne dünne Palatschinken herausbacken.

Für die süße Füllung vermischst Du den Sauerrahm mit Staubzucker und Vanillemark. Die Erdbeeren schneidest Du in kleine Stücke. Jetzt nur noch die fertigen Palatschinken mit dem süßen Sauerrahm bestreichen, mit den Erdbeeren belegen und zusammenklappen. Mit Staubzucker und Minze garnieren.

Für die pikante Füllung schneidest Du den Schinken und die Champignons klein und dünstest beides gemeinsam in einer Pfanne etwas an. Sauerrahm, Reibkäse und Kräuter dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auf die Hälfte des Palatschinkens geben und zuklappen.

Du kannst die Palatschinken auch noch kurz ins Backrohr geben, damit der Reibkäse gut schmilzt.

Erdäpfel-Gemüse AUFLAUF

60 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

800 g Erdäpfel, 200 g **SAUERRAHM,** 300 ml **SCHLAGRAHM,**
500 g verschiedenes Gemüse (z.B. Karotten, Zucchini, Champignons),
6 Eier, 125 g **GERIEBENEN ALMKÄSER,**
Salz, Pfeffer, Muskat & frische Kräuter, etwas **SENNEREIBUTTER**

So machst Du's:

Du beginnst mit den Erdäpfeln: Waschen, schälen und in Salzwasser kochen. Dann in Scheiben schneiden. Dann das Gemüse putzen und ebenfalls in Scheiben oder Würfel schneiden. Alles miteinander vermengen und die frischen klein, gehackten Kräuter dazugeben.

Jetzt kannst Du das Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit ein wenig Sennereibutter einfetten.

Die Eier mit dem Schlagrahm, Sauerrahm verquirlen, mit Salz, Pfeffer & Muskat würzen und mit dem Reibkäse vermischen. Nun gibst Du das Gemüse in die Auflaufform und gießt die Eier-Rahm-Mischung drüber. Gerne kannst Du noch zusätzlichen Käse zum Gratinieren drüberstreuen. Dann für ca. 45 Minuten im Ofen knusprig und genießen.

Genuss-Tipp:

Für den Auflauf kannst Du natürlich auch TK-Gemüse verwenden. Die Erdäpfel sollten auf alle Fälle speckig sein und für eine Non-Veggie-Variante, kannst Du ganz einfach noch Schinkenstreifen dazugeben. Hier passen auch perfekt unsere leckeren Dips dazu – probier's einmal aus!

© O.B. stock.adobe.com

RUSTIKALE Rahmfleckerl

40 min.
mittel
4

Das brauchst Du:

Für den Teig:
450 g Dinkelmehl, 1/2 Würfel Hefe, 250 ml lauwarmes Wasser, 1/2 TL Zucker, 1/2 TL Salz

Für den Belag:
300 g **SAUERRAHM,** 50 ml **FRISCHE HEUMILCH,** frische Kräuter, 80 g Speck- oder Schinkenwürfel, 1 Bund Frühlingszwiebel, 1 gelbe Paprika, 1 Handvoll Champignons, 125 g **GERIEBENEN ALMKÄSER,**

So machst Du's:

Zuerst gibst Du das Mehl in eine Schüssel und drückst in die Mitte ein Loch mit Deiner Faust. Nun die Hefe zerbröseln, in das Loch geben und 250 ml lauwarmes Wasser langsam eingießen. Zucker und Salz hinzufügen und alles mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. An einem warmen Ort abgedeckt mind. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit kannst Du das Gemüse klein schneiden und mit Gewürzen abschmecken.

Sobald der Teig fertig geruht hat, kannst Du den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig jetzt nochmals durchkneten und in 8 gleiche Portionen aufteilen. Auf einer bemehlten Oberfläche nun den Teig zu ovalen Fladen ausrollen und ab damit aufs mit Backpapier belegte Blech.

Jetzt kannst Du die Fladen mit der Sauerrahm-Masse bestreichen und unterschiedlich belegen. Unsere Lieblingsfleckerl belegen wir klassisch á la Flammkuchen, mit Speckwürfel, Frühlingszwiebel und Reibkäse oder als vegetarische Variante mit Paprika, Champignons und natürlich ganz viel Heumilchkäse.

Nun die Rahmfleckerl im Backofen für ca. 15 Minuten backen und herzhaft genießen.

Genuss-Tipp:

Achte darauf, dass das Wasser nicht zu warm ist, wenn Du es zur Hefe gießt, sonst geht der Teig nachher nicht auf! Die Rahmfleckerl kannst Du nach Lust und Laune belegen – als perfekter Snack für Deinen nächsten Spiele- oder Filmeabend.

Sauerrahm SOUFFLÉ

15 min.
leicht
6

Das brauchst Du:

4 Eier, 200 g **SAUERRAHM,** 1 Packung Vanillezucker,
1 geriebene Zitronenschale, 40 g glattes Mehl, 4 EL Puderzucker,
2 EL Kristallzucker, 30 g **SENNEREIBUTTER,**
Frische Beeren und **HEUMILCH-EIS** zum Garnieren

So machst Du's:

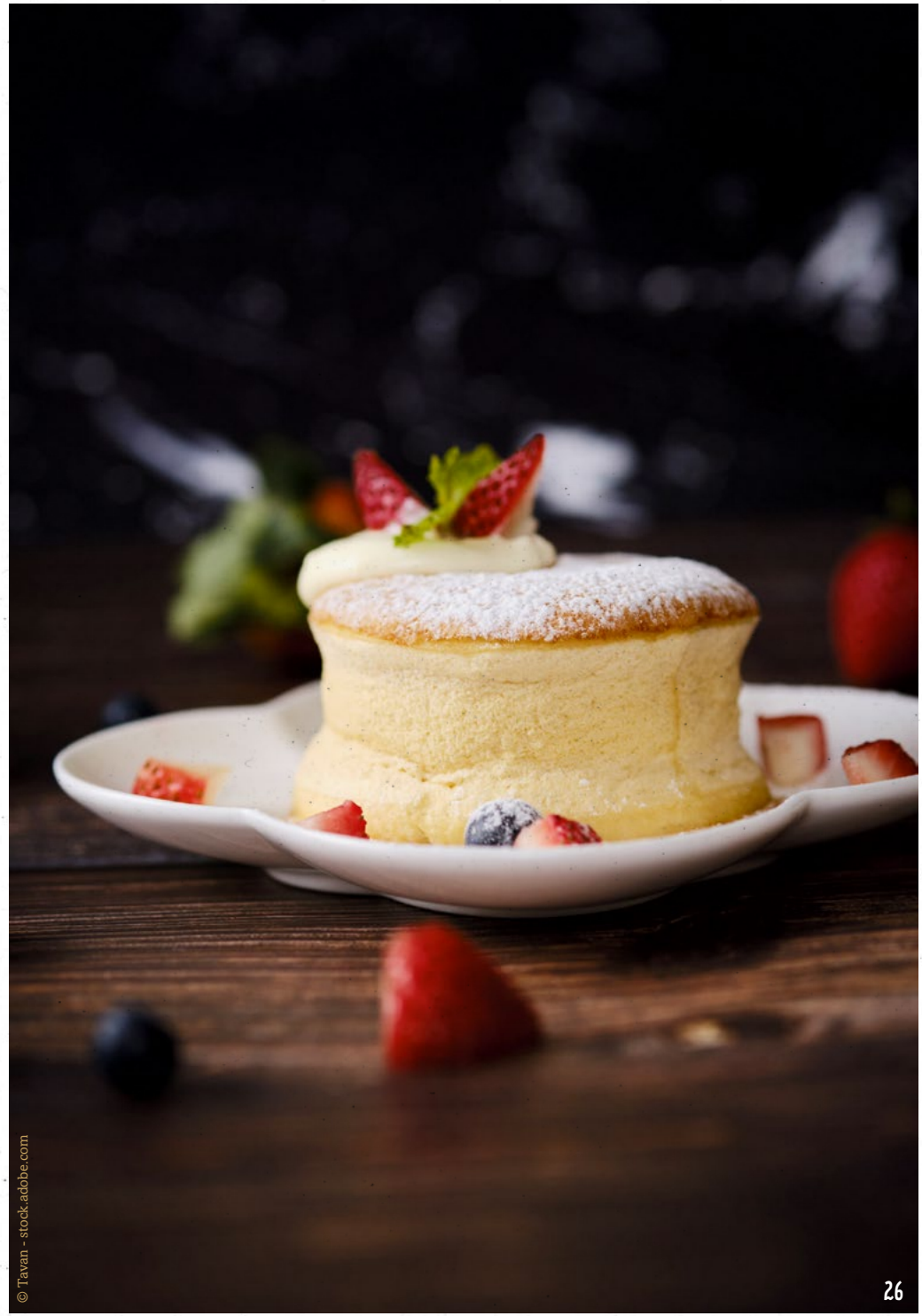
Eine Muffinform oder kleine ofenfeste Schüsseln mit der Sennereibutter ausstreichen und den Kristallzucker ausstreuen. Jetzt kannst Du die Eier trennen und den Sauerrahm mit den Dottern, Vanillezucker, geriebener Zitronenschale, Mehl und 2 EL vom Puderzucker mischen.

Die Eiklar und den restlichen Puderzucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Nun füllst Du die Muffinformen mit der Masse. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C Ober-/Unterhitze für 15 Minuten backen.

Mit frischen Beeren und Heumilch-Eis anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Genuss-Tipp:

Hast Du schon unser himmlisch cremiges Heumilch-Eis probiert? Gibt's in 4 verschiedenen Sorten. Passt perfekt zu jedem Dessert.



© Tavan - stock.adobe.com

Sauerrahm KAISERSCHMARRN

20 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

125 ml **FRISCHE HEUMILCH,** 200 g **SAUERRAHM,**
1 Packung Vanillezucker, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver,
1 Prise Salz, 2 EL Zucker, 2 Eier, etwas **SENNEREIBUTTER**
Staubzucker und ein paar frische Beeren zum Garnieren

So machst Du's:

Für den Teig verrührst Du zuerst die Milch mit dem Sauerrahm, den Eidottern und dem Vanillezucker mit einem Schneebesen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, darübersieben und zu einem glatten, weichen Teig verrühren. Die Eiklar mit Salz und Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unter die Mehl-Eidotter-Masse heben.

Die Sennereibutter in einer Pfanne erhitzen und 1/4 des Teiges hineingießen. Nach ca. 1 Minute Backzeit in der Pfanne den Teig mithilfe eines Pfannenwenders umdrehen und 1 Minute weiterbacken. Dann nimmst Du Dir 2 Gabeln und zerreißt den Teig in kleine Stücke. Noch etwas Sennereibuttter dazugeben und zu einem Schmarrn fertig rösten. Mit dem restlichen Teig wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Mit Staubzucker bestreuen und auf alle Fälle noch warm servieren.

Genuss-Tipp:

Dazu passt auch noch eine Kugel Haselnuss-Eis. Und hast Du schon einmal unsere anderen Kaiserschmarrn-Varianten mit Honigmilch oder Buttermilch probiert? Schmeckt herrlich...

© chandlervid85 - stock.adobe.com

Sauerrahm APFELKUCHEN

50 min.
leicht
12 Stücke

Das brauchst Du:

4 Eier, 200 g **SAUERRAHM,** 3 Äpfel, 1 TL Vanillepulver,
120 g Rohrzucker, 1 TL geriebene Zitronenschale, 1 TL Backpulver
200 g Dinkelmehl, 1 Prise Salz, 200 g weiche **SENNEREIBUTTER**

So machst Du's:

Heize das Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Zuerst die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Danach kannst Du die Eier trennen. Die Eigelbe mit Vanillepulver und dem Rohrzucker ca. 5 Minuten, mithilfe eines Handmixers, schaumig aufschlagen. Zuerst die Sennereibutter und dann den Zitronenabrieb sowie 150 g Sauerrahm einrühren.

Das Mehl mischt Du mit dem Backpulver. Dann das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Jetzt gibst Du die Mehlmischung zur Eigelbmasse und hebst dann das Eiweiß vorsichtig unter..

Die Teigmasse in eine mit Butter befettete Springform füllen und die Äpfel darauf verteilen. Dann für 40 Minuten im Ofen backen. Abkühlen lassen und mit dem restlichen Sauerrahm servieren.

Genuss-Tipp:

Statt Äpfel kannst Du auch Birnen auf den Kuchen legen oder ihn auch mit ein paar Nüssen und Bienenhonig verfeinern. Gib auch ein noch bisschen Zimt on Top – schmeckt richtig gut!

KENNST DU SCHON ALLE REZEPTHEFTE?

Entdecke die Vielseitigkeit unserer Heumilch-Produkte von Kuh, Schaf & Ziege!

NOCH MEHR REZEPTIDEEN

WWW.ESZ.TIROL/REZEPTE

SCHNELLE IDEEN Tipps & Tricks

CHILI CON CARNE

Verfeinere Dein Chili con Carne einfach mit einem Klecks Sauerrahm. Das verleiht dem Gericht eine himmlisch cremige Frische. Generell kannst Du jedes Gulasch oder Eintöpfe mit einem Löffel Sauerrahm aufpeppen.

SAUERRAHMTEIG

Aus 140 g Mehl, 30 g weicher Sennereibutter, 40 g Sauerrahm, 1 TL Apfelessig, 1 Prise Salz und Wasser (nach Bedarf) einen glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen. Mit Öl bestreichen und für 2 Stunden luftdicht zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen. Teig ausrollen, entweder süß oder pikant füllen und wie einen Strudel zusammenrollen. Mit Öl oder Ei bestreichen und ab ins Backrohr für 30 – 70 Minuten (je nach Fülle).

KÜCHENFREUND NR.1

Sauerrahm kannst Du eigentlich in jedem Rezept verwenden, wenn Du mal was Leichtes kochen willst, statt Schlagrahm in der Sauce. Aber Achtung: Lass die heiße Sauce zuerst unbedingt ein bisschen abkühlen, sonst flockt der Sauerrahm aus. Nach der Zugabe nicht mehr aufkochen lassen.

DER TIROLER
zum Dippen

Gutes aus Tirol. Gut für Dich.

ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL
HOLLENZEN 116, 6290 MAYRHOFEN, ÖSTERREICH
ERLEBNIS@SENNEREI-ZILLERTAL.AT · 0043 5285 62713
ONLINESHOP & INFOS: WWW.ESZ.TIROL

100% RECYCELTES PAPIER

07460067