KÄSE-EDITION

Rezepte aus der SENNEREIKÜCHE

Erlebnis Sennerei
Zillertal

So schmeckt Zillertal

LIEBE GENUSSFREUNDE DER ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL!

Ein Stück Zillertal für Zuhause!

Mit unserem Käse-Rezeptheft zauberst Du Dir das Zillertal auf den Teller. Entdecke die Vielseitigkeit unserer Heumilch-Produkte von Kuh, Schaf & Ziege und probiere auch einmal was Neues aus!

In dieser Ausgabe dreht sich alles um warme Gerichte und genussvolle Suppenvariationen. Heumilchkäse ist so vielseitig in der modernen Küche einsetzbar und vor allem für Vegetarier ein Hochgenuss. Aber wir haben natürlich auch richtige Klassiker dabei und die Original Zillertaler Schmankerln natürlich nicht vergessen.

Mit diesen Rezepten kochst Du Dich garantiert in die Genussherzen Deiner Liebsten und bist der Star bei allen Dinner-Parties.

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 • TIERLIEBE • EHRLICHE QUALITÄT
SEIT Familie Kröll 1954

SCHEIBENWEISE KÄSEGLÜCK

30 VERSCHIEDENE HEUMILCHKÄSE SORTEN

10 LITER HEUMILCH für 1 kg Käse

Heumilch = Spezialmilch für Käse

Artenreiches Futter für mehr Genuss

OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL & GENTECHNIK

Bester Rohstoff für länger gereifte Käsesorten

KÄSERINDE

Optisches Merkmal
Schutz für den Käse
mit Rotkulturen gepflegt

Zillertaler Graukäse

hoher Proteingehalt
wenig als 2 % Fett
Früher: Arme-Leute-Essen
Heute: Superfood & Fitnesskäse

BIS ZU 12 MONATE

reift unser Goldstück
in der Schatzkammer

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

GRAUKÄSE = SAUERMILCHKÄSE
gibt's in 3 Reifestadien
JUNG
PREMIUM
PREMIUM BLAU

Schaf- & Ziegenkäse

perfekte Alternative
bei Kuhmilch-
Unverträglichkeiten

100%
recycelte Papieretiketten
auf allen Käseverpackungen

70%
WENIGER KUNSTSTOFF
dank unserer
Kartontasse

RICHTIGE LAGERUNG – DAS A & O

Gut verpackt in Frischhaltefolie oder Bienenwachstücher einwickeln
... dann geht das Aroma nicht verloren

Jeder Käse muss „atmen“, denn als Naturprodukt reift er nach
... daher nicht in luftdicht verschließbaren Dosen aufbewahren

... Kühl & dunkel – am Besten im Kühlschrank

HOCHGENUSS IM 7. KÄSEHIMMEL

Kalte Vorspeisen

KNOBLAUCH-KÄSE AUFSTRICH 8
BERGKÄSE TATAR 10

Jausenzeit

ALPEN TAPAS 12
SENNER SALAT 14

Suppen

ZILLERTALER BERGKÄSESUPPE 16
EDELSCHAF CREMESUPPE 18

Warme Vorspeisen / Snacks

FLAMMKUCHEN SENNEREI ART 20
KÄSEWAFFELN 22
SPARGEL CORDON-BLEU 23

Saucen

BLITZ-SAUCE HOLLANDAISE 24

Hauptspeisen

ZILLERTALER KÄSESPÄTZLE 26
LOW-CARB QUICHE 28
TRÜFFELKÄSE RISOTTO 30
EASY-CHEESY KÄSEFONDUE 32
ZILLERTALER HÜTTENRACLETTE 34

Schnelle Tipps & Tricks

36

CHEESE PLEASE

Knoblauch-Käse AUFSTRICH

10 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

250 g **GERIEBENEN ALMKÄSER,** 100 g **SPEISETOPFEN,** 4 Knoblauchzehen, 1 TL Senf, 50 g **SAUERRAHM,** Salz, Pfeffer & Paprikapulver zum Würzen, Frischen Schnittlauch zum Garnieren

So machst Du's:

Speisetopfen mit dem Sauerrahm gut aufrühren und den Reibkäse untermengen. Die Knoblauchzehen drückst Du durch eine Knoblauchpresse und gibst sie dazu. Jetzt noch mit dem Senf und den Gewürzen abschmecken. Klein geschnittenen Schnittlauch drüberstreuen und im Kühlschrank noch etwas ziehen lassen. Und schon ist Dein neuer Lieblingsaufstrich fertig!

Genuss-Tipp:

Wir empfehlen dazu unbedingt frisches Schwarzbrot. Schmeckt herrlich! Falls Du es gerne etwas würziger magst, kannst Du natürlich auch unseren Bergkäse aus Heumilch reiben und Deinen Aufstrich somit etwas intensivieren.

Bergkäse TATAR

20 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

150 g **NATURJOGHURT,** 200 g **BERGKÄSE,** 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Schnittlauch, 150 g Karotten, 30 g Frühlingszwiebel, Kräutersalz und etwas Pfeffer nach Geschmack

So machst Du's:

Zuerst vermischt Du das Naturjoghurt mit Knoblauch und Schnittlauch und würzt die Masse mit etwas Salz. Dann schneidest Du die Karotten, die Frühlingszwiebel und den Bergkäse in kleine, feine Würfel. Dann mischt Du sie unter die Joghurtmasse. Nun für ein paar Stunden ab in den Kühlschrank und ziehen lassen.

Tartar auf einem Teller schön anrichten – mithilfe eines kleinen Ringes oder einer Schüssel. Mit mariniertem Vogerlsalat oder frischem Brot servieren.

Genuss-Tipp:

Für das Käsetartar kannst Du natürlich Deinen Lieblingskäse verwenden. Schmeckt immer mega lecker. Du kannst auch noch ein paar gehackte Walnüsse hinzufügen oder beim Gemüse etwas variieren. Die perfekte vegetarische Alternative für alle Tartar-Liebhaber.

© ARGE Heumilch

Alpen TAPAS

10 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

Deinen **LIEBLINGSKÄSE AUS HEUMILCH:**
z.B.: **BÄRLAUCH-ERLEBNIS, BERGTILSITER, ALMKÄSER & EDELZIEGE**
200 g Kitzsalami, 200 g Karreespeck oder Wurst nach Wahl,
ein paar Essiggurkerl & Kren, Lieblingsbrot und etwas **SENNEREIBUTTER**

So machst Du's:

Es gibt eigentlich gar keine genau Anleitung – fühl Dich frei und belege nach Lust und Laune :) Wir haben z.B. ein Vintschgerl mit dem Almkäser und dem Karreespeck belegt und mit Essiggurkerl garniert – quasi als Alpenburger. Das Körnerbaguette haben wir in Scheiben geschnitten und unterschiedlich mit Bergilsiter und ein paar Scheiben Kitzsalami belegt oder mit der Edelziege in dünnen Stiften. Ein bisschen Kren darauf und fertig. Den Bärlauch-Erlebniskäse haben wir gewürfelt und mit Speck und Sennereibutter aufs Brot gelegt.

Hier sind Dir keine Grenzen gesetzt und Du hast im Nu einen leckeren Snack für Dich oder für spontanen Besuch.

Senner SALAT

45 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

300 g **LIEBLINGSKÄSE AUS HEUMILCH,** 200 g **SAUERRAHM,**
1 Apfel, 2 Paprika (gelb & rot), frische Kräuter, 2 Stangen Frühlingszwiebel, ein paar Essiggurkerl und 1-2 Spritzer Zitronensaft, etwas Essig, Salz & Pfeffer zum Abschmecken

So machst Du's:

Zuerst schneidest Du das Gemüse, den Apfel und den Käse in kleine Scheiben, Würfel oder Streifen – das bleibt ganz Dir überlassen, wie Du es am liebsten magst. Die Kräuter fein hacken und den Zitronensaft über den geschnittenen Apfel träufeln, damit er nicht gleich braun wird. Jetzt rührst Du den Sauerrahm mit ein bisschen Essig an und schmeckst ihn mit Salz & Pfeffer ab. Dann alles zusammenmischen und im Kühlschrank eine halbe Stunde ziehen lassen.

Genuss-Tipp:

Wenn Du Deinen Senner Salat noch etwas aufwerten möchtest, kannst Du natürlich auch noch klein geschnitten Bauernschinken oder Speck dazugeben. MMMMH... So schmeckt Zillertal!

ZILLERTALER Bergkäsesuppe

20 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

200 g **BERGKÄSE,** 20 g **SENNEREIBUTTER,** 20 g Mehl, 2 Zwiebeln, 750 ml Gemüsebrühe, 50 ml Weißwein, 250 ml **BERG-HEUMILCH,** Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Schnittlauch oder Kresse zum Garnieren, Brotcroûtons oder große Brotweckerl zum Einfüllen, gebratene Speckstreifen

So machst Du's:

Beginne mit den Zwiebeln – schälen und fein würfeln. Dann die Sennereibutter im Topf schmelzen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Nun rührst Du das Mehl ein und schwitzt alles gut an. Mit Weißwein löschen und mit der Brühe und der Milch aufgießen. Unter ständigem Rühren aufkochen und für 5 Minuten weiterköcheln lassen. Den Bergkäse fein reiben unter Rühren in die Suppe streuen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren.

Genuss-Tipp:

Unsere cremige Bergkäsesuppe kannst Du mit selbstgemachten Brotcroûtons oder in einem ausgehöhlten größerem Brotweckerl servieren. Schmeckt ausgezeichnet!

NACH 3 MONATEN ZEICHNET SICH UNSER BERGKÄSE DURCH SEINEN FEIN WÜRZIGEN GESCHMACK AUS. EINE EXTRA LANGE REIFEZEIT VON MIND. 6 MONATEN VERSTÄRKT SEINE WÜRZE UND VERLEIHT IHM EINEN KRÄFTIGEN CHARAKTER.

Du wirst sie beide lieben!

© Felix - stock.adobe.com

Edelschaf CREMESUPPE

30 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

1 kleine Zwiebel, 350 g **EDELSCHAF,** 0,75 lt Rindssuppe, 250 ml **SCHLAGRAHM,** 1-2 Erdäpfel, Salz, Pfeffer, Muskat, Steinofenbrot, Petersilie zum Garnieren

So machst Du's:

Die Zwiebel fein würfeln und anschwitzen. Mit Rindssuppe aufgießen und die geschälten und gewürfelten Erdäpfel hinzugeben. Wenn die Erdäpfel gar sind, mit Schlagrahm aufgießen und den klein geschnittenen Edelschaf-Käse dazu geben. Mit dem Pürierstab mixen und mit Salz, Pfeffer & etwas Muskat abschmecken. Gegebenenfalls nachbinden. Mit Petersilie – entweder ganz oder fein geschnitten – garnieren und dazu eine Scheibe Steinofenbrot servieren.

Genuss-Tipp:

Statt Edelschaf kannst Du auch unsere Edelziege verwenden. Schmeckt genauso lecker!

FLAMMKUCHEN
Sennerei Art

45 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

Für den Teig:
400 g Mehl, 240 g Wasser, 4 EL Olivenöl, 2 Prisen Salz
oder fertigen Flammkuchen - oder Blätterteig

Für den Belag:
400 g **SAUERRAHM,** 4 Stangen Frühlingszwiebel, 200 g Speckwürfel,
200 g **GRAUKÄSE JUNG,** Salz & Pfeffer zum Abschmecken

So machst Du's:

Für den Teig verrührst Du Mehl, Salz, Öl und Wasser und knetest alles zu einem festen Teig. Dann für ca. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit kannst Du das Backrohr auf 225° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun rührst Du den Sauerrahm glatt und würzt ihn mit Salz & Pfeffer. Die Zwiebel in dünne kleine Scheiben schneiden. Den Graukäse in kleine Stücke schneiden bzw. zerbröseln.

Jetzt kannst Du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn und rechteckig ausrollen und auf ein Backpapier legen. Mit dem Sauerrahm bestreichen und mit Zwiebel, Speck und Graukäse belegen. Dann für ca. 15 Minuten im Ofen knusprig backen.

Genuss-Tipp:

Wenn Du es lieber etwas intensiver magst, kannst Du natürlich auch unseren Graukäse Premium nehmen. Oder wenn Graukäse so gar nicht Dein Fall ist, ist unser mild würziges Reibkäse-Sackerl perfekt. Der perfekte Snack für Zwischendurch oder zum Aperitif.

© photocrew -stock.adobe.com

© Yulia Furman/stock.adobe.com

HERZHAFTE Käsewaffeln

15 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

250 weiche **SENNEREIBUTTER,** 1 Prise Salz, 6 Eier, 500 g Mehl,
1 Pkg. Backpulver, 500 ml **BERG-HEUMILCH,**
125 g **GERIEBENEN ALMKÄSER,** Sonnenblumenöl zum Einfetten

So machst Du's:

Zuerst gibst Du alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel und verrührst sie mit dem Mixer zu einem glatten Teig. Dann das Waffeleisen mit Öl befetten und vorheizen. Jeweils einen Suppenschöpfer Teig ins Waffeleisen geben und goldgelb ausbacken.

Genuss-Tipp:

Sauerrahm & Speisetopfen verrühren, salzen und frische Kräuter dazugeben – voilà! Der perfekte und vor allem blitzschnelle Kräuter-Dip für Deine Käsewaffeln.

© StefanieBaum - stock.adobe.com

Spargel CORDON-BLEU

40 min.
mittel
4

Das brauchst Du:

12 Stangen grüner oder weißer, gekochten Spargel, 12 Scheiben Schinken, 12 Scheiben **ALMKÄSER,** Butterschmalz zum Ausbacken
Panade: 3 Eier, Mehl (Weizen, Vollkorn oder Dinkel) und Semmelbrösel
Low-Carb-Variante: Kokos- oder Mandelmehl und Parmesan als Brösel
Zum Herausbacken kannst Du, je nach Wunsch, auch Kokosöl verwenden.

So machst Du's:

Spargel waschen und nur im unteren Drittel schälen. Die Spargelstangen zuerst mit je einem Blatt Käse und dann mit einem Blatt Schinken straff einrollen (eventuell mit einem Zahnstocher feststecken) und danach wie ein Schnitzel panieren. Schmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel auf allen Seiten goldgelb herausbacken und danach auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Genuss-Tipp:

Auf Blattsalat oder gemischtem Salat servieren und unbedingt auch mal die Low-Carb-Variante ausprobieren! Schmeckt super! Und natürlich unsere Blitz-Sauce Hollandaise dazu nicht vergessen...

BLITZ-SAUCE Hollandaise

15 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

120 g **SENNEREIBUTTER,** 3 Dotter, 3 EL Weißwein, Salz & Pfeffer
Etwas Zitronensaft

So machst Du's:

Die Sennereibutter zerlassen und lauwarm werden lassen. Dotter und Wasser in einer Metallschüssel mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Weißwein unter Rühren zugeben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad geben. Die Masse so lange weitermixen, bis eine cremige Sauce entsteht. Dann aus dem Wasserbad nehmen und die Butter vorsichtig, erst tropfenweise, dann mit dünnem Strahl, unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Genuss-Tipp:

Sollte die Hollandaise zu dick werden oder gerinnen, einfach 2 Esslöffel kochendes Wasser unterrühren. Damit wird sie wieder glatt und flüssig.

ZILLERTALER Käsespätzle

40 min.
mittel
4

Das brauchst Du:

400 g griffiges Mehl, 4 große Eier, ca. 1/8 lt. **FRISCHE HEUMILCH,** 100 g **BERGKÄSE,** 100 g **ALMKÄSER,** 50g **GRAUKÄSE,** etwas **SENNEREIBUTTER,** 1 große Zwiebel, Röstzwiebeln & Schnittlauch zum Garnieren und als Beilage grünen Salat

So machst Du's:

Mehl, Eier, Salz und die Milch zu einem Teig vermengen. Der Teig darf nicht „fließen“, deshalb die Milch am besten nach und nach dazugeben. Die Masse durch ein Spätzlesieb ins kochende Salzwasser drücken. Wenn die Spätzle obenauf schwimmen, kannst Du sie abseihen.

Nun die klein gewürfelten Zwiebel mit der Sennereibutter in einer Pfanne anschwitzen und mit einem Schuss Milch ablöschen. Berg- & Almkäser reiben, den Graukäse zerbröseln und unter ständigem Rühren im Milch-Zwiebelgemisch schmelzen lassen. Spätzle dazugeben und mit Röstzwiebel und frischem Schnittlauch garnieren.

Genuss-Tipp:

Wenn Du ein bisschen Gries in den Teig gibst, werden die Spätzle flaumiger! Und als Beilage schmeckt am besten grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing! MMMMH lecker!

EXTRA LANG GEREIFT – PREMIUM BLAU

Die Rinde setzt zuerst weißen, dann grün-blauen Edelschimmel an – charakteristisch für diesen Sauermilchkäse.

Nur für echte Graukäse-Kenner: extra würzig & deftig

LOW-CARB Käse Quiche

Das brauchst Du:

50 g **SENNEREIBUTTER,** 150 g geriebene Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse), 80 g Mehl (Sonnenblumen- oder Mandelmehl), 2 Eier, Salz sowie Fett für die Form (z.B. Kokosöl)

Für die Füllung:

150 g Champignons, 1 Zwiebel, 500 g frischer Babyspinat,
50 g **EDELSCHAF,** 250 g **SPEISETOPFEN,** 1 gelbe Paprika,
1 Knoblauchzehe, 2 Eier, Chiliflocken & Pfeffer, Kokosöl zum Anbraten

So machst Du's:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig die Sennereibutter schmelzen, vom Herz nehmen und mit Nüssen, Mehl, Salz und Eier zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gibst Du dann in eine gefettete Springform. Mit den Händen am Boden und etwa 2 cm am Rand hochziehen und gleichmäßig dick und fest andrücken. Auf unterer Schiene 20 Minuten backen.

Für die Füllung die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, in 2 EL Öl goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel fein würfeln, den Spinat waschen und gut abtropfen lassen. 1 EL Kokosöl erhitzen, Zwiebel darin kurz anbraten und dann unter Rühren den Spinat kurz mit dünsten. In ein Sieb geben, etwas abkühlen lassen und die restliche Flüssigkeit gut ausdrücken.

Jetzt reibst Du das Edelschaf fein und vermischt ihn gut mit dem Topfen, Spinat und Eiern – mit Salz und Chiliflocken abschmecken. Paprika in kleine Würfel schneiden und, wieder in Kokosöl, mit der Knoblauchzehe andünsten und salzen. Knoblauchzehe je nach Geschmack wieder entfernen. Nun kommt die Springform aus dem Ofen und wird mit Paprika, der Spinatmasse und den Champignons gefüllt. Für ca. 25 - 30 Minuten wieder zurück in den Ofen und vor dem Schlemmen noch kurz abkühlen lassen.

Genuss-Tipp:

Mit grünem Blattsalat und frischen Kräutern servieren! Du kannst statt Spinat auch Bärlauch oder Mangold verwenden – schmeckt in jeder Variante TOP!

Trüffelkäse RISOTTO

40 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

200 g **TRÜFFEL-ERLEBNIS,** 1 EL **SENNEREIBUTTER,** 1 EL Olivenöl,
300 g Risottoreis, 125 ml Weißwein, 1 TL Dijon-Senf, 1 lt Gemüsebrühe,
2 Stangen Frühlingszwiebel, Salz, Pfeffer & Muskat zum Abschmecken
Bei Bedarf frischer Trüffel zum Garnieren on Top

So machst Du's:

Zuerst schneidest Du die Frühlingszwiebel in kleine Ringe und legst die grünen Enden zur Seite. Die Sennereibutter mit dem Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin leicht andünsten. Nun den Reis dazugeben und ca. 1 Minute rühren. Mit Weißwein ablöschen und den Senf dazugeben. Immer weiterrühren bis der Reis den Wein aufgenommen hat.

Jetzt gießt Du nach und nach die heiße Gemüsebrühe in den Topf und rührst bei mittlerer Hitze immer weiter. Nach ca. 20 Minuten – sobald das Risotto bissfest ist – den geriebenen Trüffel-Edelstein dazugeben und schmelzen lassen. Jetzt noch abschmecken und mit den grünen Frühlingszwiebelringen garnieren.

Genuss-Tipp:

... und wenn Du jetzt noch frischen Trüffel über das Käserisotto reibst! MMMMH! Schmeckt einfach herrlich und 100% nach Urlaub. Probier' auch einmal unsere 3 anderen Käsejuwelen für Dein Risotto aus: Pesto-Granat, Hanf-Opal oder Safran-Diamant bringen ganz einfach und vor allem ganz köstlich Schwung ins Risotto.

EASY-CHEESY Käsefondue

15 min.
leicht
4

WINTER SPECIAL

© M.studio - stock.adobe.com

© M.studio - stock.adobe.com

500 g vom **GERIEBENEN HEUMILCHKÄSE,** 250 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskat, zum Ausreiben 1 Knoblauchzehe und etwas **SENNEREIBUTTER**
Zum Eintunken ein paar Scheiben Weißbrot oder Dein Lieblingsbrot

Den Fonduetopf mit etwas Sennereibutter und der Knoblauchzehe ausreiben. Den Reibkäse und den Weißwein in den Topf geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Wer Knoblauch mag, kann den übriggebliebenen Zeh hinein pressen, ansonsten einfach mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Jetzt musst Du nur noch das Brot in mundgerechte Stücke schneiden und fertig – easy cheesy!

Wir empfehlen eine Mischung aus Almkäser und Bergkäse für das klassische Käsefondue. Natürlich kannst Du jedes Brot zum Eintunken verwenden oder auch mal knackig gekochtes Gemüse! Schmeckt auch sehr lecker!

© exclusive-design - stock.adobe.com

ZILLERTALER Hütten-Raclette

40 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

200 g **RACLETTE SCHEIBEN,** 150 g Tiroler Speck in Scheiben, 500 g gekochte Kartoffeln. Nach Belieben: Gemüse, versch. Fleisch, Würstchen, Saucen, Knoblauchbrot als Beilage uvm.

So machst Du's:

Alle Zutaten klein schneiden und bei Bedarf vorkochen (z.B. Kartoffeln) und in kleinen Schüsseln anrichten. Verschiedene Saucen (z.B. unsere Blitz Grillsauce oder Sauce Hollandaise) vorbereiten.

Du kannst z.B. auch die „gefüllten Champignons“ aus unserem Rezeptheft als Beilage in die Pfännchen geben und dort überbacken.

Jetzt die Pfännchen nach Belieben befüllen und reichlich Raclette Käse drüberlegen.... und los geht der Spaß!

Genuss-Tipp:

Für alle, die etwas Besonderes wollen: Probier' doch einmal unser Ziegenraclette. Schmeckt herrlich!
Und sei gerne kreativ und probiere verschiedene Raclette-Varianten aus wie z.B. Käsespätzle-Pfannen, Pizzastyle mit Reibkäse, Taccostyle mit Nachos, Bohnen & Mais uvm. denn beim Raclette sind Dir wirklich keine Grenzen gesetzt!

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

KÄSE-POPCORN

Der ultimative und figurbewusste Snack am Abend auf der Couch: Lieblingskäse in ca. 1cm große Würfel schneiden und 4 Tage auf einem Backpapier trocknen lassen. Immer wieder die Fetttropfen mit Küchenrolle abtupfen. Sobald die Käsewürfel richtig hart sind, bei ca. 900 Watt nur 1 Minute in der Mikrowelle aufpoppen lassen und lossnacken.

PIKANTE PALATSCHINKEN

Der Kühlschrank ist fast leer und Du brauchst einen schnellen, leckeren Snack? Dann schnapp' Dir Mehl, Eier & Milch und bereite wie gewohnt Palatschinken zu. Dann mit Reibkäse und Schinken belegen, zuklappen und kurz in den Ofen. Fertig ist Dein neues Lieblingsgericht!

CHEESE PLEASE

Käse geht ja bekanntlich immer und überall. Dann back Dir am besten unsere Käse Kräcker gleich auf Vorrat: Lieblingskäse grob reiben und auf einem Backpapier mehrere runde Häufchen formen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C Ober-/Unterhitze schmelzen lassen und schön goldbraun backen Perfekt als Topping für Suppen, Salate oder als Chips-Alternative.

Die gschmackigen TIROLER

WER KÄSE STREUT, wird Liebe ernten!

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