



### **Warmes Käsebrod**

Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Schwarzbrot, 150g geriebener Bergkäse, 150g geriebener Mondseer, 100g durchwachsener Speck in Streifen, 80g Paprikawürfel.

Zubereitung:

Die Schwarzbrotsscheiben auf ein Blech legen und mit der Käse-Speck-Paprika-Mischung belegen und bei starker Oberhitze überbacken.

### **Salzburger Kaiserschmarrn vom Bergkäse**

Zutaten für 4 Personen:

230g würzig-kräftiger Bergkäse, 3 Eigelb, 125g Mehl, 20ml Milch, 0,4l Sahne, 1EL Quark, 50g flüssige Butter, Salz, 3 Eiweiß, Butter zum braten.

Den Bergkäse reiben und mit dem Eigelb, Mehl, Milch, Sahne, Quark und Butter gut verrühren und mit Salz abschmecken. Das Eiweiß steifschlagen und unter die Masse heben. Das ganze in der Pfanne mit wenig Butter langsam braten, wenden und im Ofen 8 – 10 Minuten bei 160°C fertiggaren. Zum Schluss den Teig mit zwei Gabeln zerreißen. Dazu serviert man Boskopäpfel in Streifen geschnitten mit Olivenöl und Zitrone mariniert.

## **Käsefondue aus Österreich**

Zutaten für 4 Personen:

500g Rässkäse (alternativ: sehr würziger Bergkäse), 300g Emmentaler, 1 Zehe Knoblauch, 3/8 l trockenen Weißwein (Grüner Veltliner), 2 getr. EL Maisstärkemehl (Maizena), 4 EL Kirschwasser, 2 Baguette, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Knoblauchzehe halbieren und den Keramik-Fonduetopf damit ausstreichen. Stärkemehl mit Kirschwasser verrühren. Käse auf einer Küchenreibe raspeln. Wein und Käse im Topf mischen und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme erhitzen. Sobald die Käsemischung aufkocht, Stärkemehl einrühren und das Fondue nochmals kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und rasch zu Tisch bringen. Inzwischen das Brot in Würfel schneiden und mit den Beilagen zum Fondue servieren.

Dazu passt ein Steirischer Sauvignon blanc, ein Schilcher oder ein Gewürztraminer.

## **Käsespieße „ Made in Austria „**

Für 20 Stück:

Zutaten: 4 dickere Scheiben Kärntner Rahmlaib. 4 dickere Scheiben Österkron. Zwischen die Scheiben vom Kärntner Rahmlaib jeweils eine Scheibe Österkron ( ½ cm dick ) legen. Andrücken, in gleich große Stücke schneiden und mit Zahnstochern oder kleinen Spießen fixieren.

Andere Kombinationen: Dachsteiner und Milder Inntaler

Amadeus und Kaiser Max

Contessa Paola und Ziegenkäseröllchen mit Schnittlauch

Ländle Mostkäse und Bio Klosterkäse

Weißer Kaiser und Rotes Schaf

Oder alle Kombinationen die geschmacklich passen. Auch mit Obst oder Gemüse.

## **Gefüllte Datteln**

Für 40 Stück:

40 Datteln, 500g Frischkäse, 2 Bund Schnittlauch, 1 EL gehobelte Mandeln, Salz, Pfeffer, Senf, Öl.

Frischkäse mit einem Schneebesen cremig rühren und mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Schnittlauch waschen, feinschneiden ( ein paar Halme für die Garnitur aufbewahren ) und mit dem Frischkäse vermischen. Mandelblättchen in 1 EL Öl goldbraun braten und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Die Datteln einschneiden, mit dem Frischkäse füllen und mit Mandelblättchen und Schnittlauch garnieren.

## **Faschingsbrötchen**

Zutaten für 36 Häppchen – 4 Personen

3 Scheiben Toastbrot, 24 runde Scheiben Pumpernickel,  
100g Roher Schinken, 100g Hüttenkäse, 150g Camembert, 100g Mondseer, 9 St. Oliven,  
3 St. Kirschtomaten vierteln, 9 St. kleine Karotten aus der Dose.

Zur Dekoration: Frisseésalat, Oregano, Zitronenmelisse, gehackter Schnittlauch.

Zubereitung:

Das Toastbrot vierteln, mit Salat belegen und mit dem aufgerollten Rohschinken und dem geschnittenen Mondseer belegen. Den Hüttenkäse und den geschnittenen Camembert abwechselnd auf das Pumpernickelbrot legen und die Brote nach Belieben mit Oliven, Kirschtomaten, Karotten, Oregano, Zitronenmelisse und gehacktem Schnittlauch verzieren.

## **Frühlingssalat Amadeus**

Zutaten: 250g Amadeus, 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.

## **Brokkoli – Käsestrudel**

Zutaten für 4 Personen:

400g Brokkoli, 3 große Zwiebeln, 1 Pkg. Blätterteig, 200g Dachsteiner oder Mondseer, 1 Pkg. gemischte Kräuter (TK) 3 EL Öl, 1 Eigelb.

Für die Soße:

1 Bund Schnittlauch, ¼ l saure Sahne, Zitrone, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: 3 Zwiebeln klein hacken und in etwas Öl anrösten, Brokkoli in Stücke schneiden und ca. 10 Min. kochen, den Käse reiben. Brokkoli auskühlen lassen, klein schneiden und mit den gerösteten Zwiebeln, dem Käse und den Kräutern mischen. Blätterteig ausrollen und mit etwas Öl bestreichen, Masse drauf geben und zu einem Strudel rollen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40 Min. goldgelb backen. 10 Min. vorher mit Eigelb bestreichen. Für die Sauce die saure Sahne mit dem klein geschnittenen Schnittlauch, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone vermischen.

Genießertipp vom Sommelier:

Als Begleiter eignen sich am Besten milde, fruchtige Rotweine z.B. ein Blauer Zweigelt.

## **Moosbacher Kuchen**

Zutaten für 4-6 Personen:

Für den Mürbteig: 150g glattes Mehl, 80g Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz.

Für die Fülle: 250g Schärdinger Moosbacher, 150g Räucherspeck oder Schinken, 1 Zwiebel, 150g Champignons, 1 ½ Paprikaschoten ( je ½ rote, grüne, gelbe) 1 Bund Petersilie, 50g Butter, ¼ l Sauerrahm, 2 Eier, Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Butter Mehl.

Zubereitung:

Für den Mürbteig kalte Butter ins Mehl reiben, Ei und Salz zufügen und alles verkneten. Den Teig zugedeckt ca. ½ Std. lang im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Springform mit Butter auspinseln und bemehlen.

Moosbacher grob reiben. Speck in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Champignons, Petersilie und Paprikaschoten waschen. Champignons dickblättrig schneiden, Petersilie grob hacken. Von den Paprikaschoten Kerne entfernen und Paprika in Streifen schneiden.

Arbeitsfläche mit Mehl bestauben und den Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Springform mit Mürbteig auslegen. Teigfläche mit einer Gabel mehrmals anstechen, um zu verhindern, dass der Teig beim Backen Blasen wirft. Backofen auf 200°C vorheizen und den Teigboden ca. 10 Min. backen.

Sauerrahm mit Eiern verrühren. Gemüsemischung, Rahm und geriebenen Moosbacher (bis auf eine handvoll) vermengen und auf den Mürbteigboden gießen. Restlichen Moosbacher drüberstreuen und Kuchen bei 180°C backen, bis die Fülle gut gestockt ist (dauert ca. 30 Minuten; zur Garprobe kann man die Fülle mit 2 Gabeln öffnen).

## **Steirischer Käse – Obst – Salat**

Zutaten für 4 Personen:

300g würziger Schnittkäse (Sennerkäse, Hirtenkäse) 150g Bergkäse, 150g Emmentaler, 250g Joghurt, 250g süße Sahne, 2 Äpfel, 2 Birnen, 1 Banane, 100g Himbeeren, 40g Rosinen, 5 EL Madeira, 1 Zitrone, Pfeffer.

Zubereitung: Alle Käsesorten in Stifte oder kleine Würfel 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 und gut gekühlt servieren.

Genießertipp vom Sommelier: Verträgt sich vortrefflich mit einem Gelben Muskateller aus der Südsteiermark.

## **Moosbacher Käsesalat**

Zutaten für 4 Personen:

1 große Dose Kidney-Bohnen, 2 Dosen Gemüsemais (ca. 600g), 1 Bund Frühlingszwiebeln, 200g Moosbacher, 5 EL Weinessig, 1 TL scharfer Senf (Tiroler Kren-Senf) Salz, Pfeffer, etwas Zucker, 7 EL Öl.

Zubereitung: Bohnen und Mais auf ein Sieb geben, kurz mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, das ganze Grün und den Wurzelansatz entfernen. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Käse würfeln, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Das Öl mit dem Schneebesen darunterschlagen, so dass eine sämige Marinade entsteht. Alle Zutaten darin wenden und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Variante: Dünn geschnittene Bergsteiger-Salami oder rohen Schinken dazu geben. Mit Käse-Oliven garnieren und zur Jause servieren. Dazu passt ein Weißbier.

## **Steirische Paradeiser mit Ziegenfrischkäse und Röhrlsalat.**

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück reife Paradeiser ( Tomaten ), 200g Ziegenfrischkäse, 2 EL Magerjoghurt, 20 Blätter Bärlauch, 4 TL Schnittlauch, 4 TL Kernöl, Salz, Pfeffer, 400g frischgestochener Röhrlsalat ( Löwenzahn ), gewaschen und geputzt.

Kräuter-Dressing:

50 ml Weißwein-Essig, 40 ml Rinderbrühe, ½ EL Zucker, ½ EL Salz, 125 ml Kernöl, Kräuter nach belieben.

Zubereitung: Die Tomaten in Salzwasser blanchieren, abschrecken, häuten und vierteln. Den Frischkäse mit dem Joghurt und den feingeschnittenen Bärlauchblättern, Basilikum, Schnittlauch und Kernöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die geviertelten Tomaten füllen.

Auf dem marinierten Löwenzahnsalat anrichten.

Das Gericht kann als Vorspeise gereicht werden oder als Beilage zu einer gebratenen Forelle.

Statt Löwenzahn eignet sich auch Roccucca oder anderer knackiger grüner Salat.

Weinempfehlung: Riesling, Winzer Kreams

## **Canapées „Mondsee-Träume“**

Baguettescheiben bestreichen mit Ziegenröllchen Schnittlauch, darauf eine Scheibe Räucherlachs und zum Schluss eine dünne Scheibe Mondseer gerollt. Mit einem Party-Piker zusammenhalten. Garnieren mit Zwiebelring und Petersilie.

Dazu einen Schilcher-Sekt

## **Gegrillter Ziegenkäse**

Zutaten für 4 Personen:

4 St. Ziegenfrischkäseröllchen mit Schnittlauch (Käsemacher). 12 dünne Scheiben Frühstücksspeck Bacon, frischer Rosmarin, Blattsalate, Salz, Pfeffer, Essig und Öl.

Zubereitung:

Blattsalate putzen, kurz waschen und gut abtropfen lassen. Für die Marinade Essig, Öl, Salz, Pfeffer und ein wenig Wasser gut verrühren. Ziegenröllchen in der Mitte teilen und mit dem Bacon eng umwickeln. Mit Zahnstochern fixieren und mit Öl einpinseln. Auf einem Grill oder in einer beschichteten Pfanne braten. Mehrmals wenden, damit die Röllchen von allen Seiten leicht braun sind. Die Zahnstocher rausziehen und auf den angemachten Salat servieren.

Gut als Vorspeise mit einem trockenen fruchtigen Wein servieren. z.B. Grüner Veltliner

## **Eingelegter Bio – Paulus oder 2 Mönche**

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise:

2 Stück Bio – Paulus

Marinade: 600g Crème fraiche, 1/8 l Sahne, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 4 Zweige Kerbel Salz und grober Pfeffer.

Den Käse Hälften schneiden und einlegen. Einige Stunden ziehen lassen. Dazu einen Blauen Zweigelt.

## **Pikanter Auflauf „Bio – Bacchus“**

Zutaten für 4 Personen als Hauptspeise

2 Stangen Lauch, 500g Kartoffeln festkochend, 350g Bio – Bacchus, 2 Äpfel mit roter Schale, 2 EL gehackte Petersilie, Majoran, Butter.

Zubereitung: Vom Lauch die Wurzeln und grünen Blattenden wegschneiden. Lauch waschen, in Stücke teilen und in Salzwasser bißfest kochen. Mit einem Siebschöpfer herausheben, kalt abschrecken, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Äpfel vierteln und Kerngehäuse ausschneiden. Äpfel in ½ cm. dicke Scheiben schneiden. Bio – Bacchus in gleich große Stücke schneiden. Backrohr auf Grillstellung oder starke Oberhitze vorheizen. Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Brösel ausstreuen. Lauch, Kartoffeln, Bio – Bacchus und Äpfel abwechselnd in die Form schichten, salzen, pfeffern und mit Petersilie und Majoran bestreuen. Auflauf mit Butterflocken belegen und im vorgeheizten Backrohr (oberste Schiene/ Gitterrost) goldbraun überbacken. (dauert nur 1 – 2 Minuten)

Dazu serviert man am besten Salat und einen leichten Rotwein.

## **Erbsensuppe mit Käsenockerln**

Zutaten: 50g Butter, 50g Zwiebel, 1L Hühnerbrühe, 450g Erbsen (TK oder Dose) 2 Eiweiß, 75 g Bergkäse, 600 ml Milch, 150 ml Crème fraiche, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Butter zerlassen, Zwiebel darin dünsten, Hühnerbrühe zugießen und Erbsen dazugeben, das Ganze pürieren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und behutsam den geriebenen Käse unterheben und mit einem nassen Esslöffel Nockerln formen. Milch zum Kochen bringen und die Nockerln 3 – 4 Minuten pochieren.

Crème fraiche in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Käsetorte „Prinz Leopold“**

Zutaten:

1 ganzer Weichkäse z.B. Weißer Kaiser, oder ¼ Tortenbrie z.B. Tiroler Brie, 3-4 Scheiben Pumpnickel, 1 rote und 1 grüne Paprika, Kräuterfrischkäse z.B. Landfrisch Concerto oder Happy Cow, oder eigene Herstellung.

Zubereitung:

Den Weichkäse oder Tortenbrie teilen in obere und untere Hälfte. Auf den unteren Teil Frischkäse mit Kräutern dick aufstreichen. Die obere Hälfte aussetzen. Den Rand mit Frischkäse bestreichen, Pumpnickel zerbröseln und auf dem Rand rundum verteilen. Den restlichen Frischkäse in einen Spritzbeutel geben und die Torte garnieren. Mit roten und grünen Paprikawürfeln verzieren.

## **Obatzda „Bavaria“**

Zutaten:

250 g gereifter Weichkäse jeder Art, 1 kl. Zwiebel, 70 g Butter ¼ TL Kümmel, 1 MSP Cayennepfeffer, Paprika edelsüss.

Zubereitung:

Den Weichkäse entrinden und zerdrücken. Die Zwiebel fein wiegen, mit dem Weichkäse, der Butter und den Gewürzen vermischen. Nur soviel Paprikapulver zugeben bis die Käsemasse eine leicht rötliche Farbe aufweist.

Das Bier vom original Rezept lasse ich weg, damit auch Kunden die kein Bier mögen, den Käse essen können.



## **Kasnocken**

Zutaten für 4: ¼ kg Semmelwürfel, 0,2 l Milch, 1 Zwiebel, 1 TL Sommerbutter, 250g Bergkäse, (ca. ½ cm dick geschnitten), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 80g glattes Mehl, 3 Eier, 2 EL Kräuter (gehackt)

Garnitur: 100g Schnittkäse gerieben, 2 EL Butter.

Zubereitung: Milch erwärmen, über die Semmelwürfel gießen, gut vermischen und ca. ¼ Std. ziehen lassen. Käse in ½ cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und in 1 TL Butter anschwitzen. Käse, Zwiebel, Kräuter, Mehl und Eier unter die Semmelwürfel mischen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Aus der Masse gleich große Nockerl ausstechen und in kochendes Salzwasser einlegen. Hitze reduzieren und Nocken ca. ¼ Std. gar werden lassen. Nocken aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, anrichten und mit geriebenem Käse bestreuen. Gleichzeitig die Butter erhitzen, bis sie braun ist, und vor dem Servieren über die Nocken gießen. Vorzüglich passt als Beilage gedämpfter Blattspinat.

## **Paradeiser Weckerl**

Zutaten für 6 Personen:

6 vollreife Paradeiser (Tomaten), 2 Frühlingszwiebeln; 150g Ziegenfrischkäse aus dem Waldviertel (Ziegenkäsetorte), ½ Bund Minze, ½ Bund Petersilie, 2 EL Olivenöl, 6-7 EL Steirisches Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Weckerl oder Chiabattabrot.

Die Paradeiser (Tomaten) waschen, trocknen und würfeln. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden, 12 Minzblätter und Petersilie hacken. Tomaten, Frühlingszwiebeln und Kräuter mit 2 EL Oliveöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weckerl durchschneiden oder Chiabatta in Scheiben schneiden, mit Kürbiskernöl beträufeln und im Backofen bei 200° 8-10 Minuten backen. Mit der Paradeiser-Mischung auf einem Teller anrichten und mit den restlichen Minzeblättern dekorieren.

Dazu passt ein Sekt oder ein Grüner Veltliner.

## Ländle Busserl

Zutaten:

¼ l Milch oder Sahne, ¼ l Wasser, 100g Butter, 250g Mehl, 5 Eier, 150g Vorarlberger Bergkäse 10 Monate.

Zubereitung:

Milch, Butter und Wasser in einem großen Topf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen und zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal hinzugeben und mit einem großen Kochlöffel kräftig verrühren und erst vom Herd nehmen, wenn die Masse sich vom Topf löst (leichte Braunfärbung am Topfboden).

Einzelndie Eier unter die Masse rühren und bei letzten Ei eventuell nachschmecken mit Pfeffer und Muskat.

Geriebener Bergkäse unter die Masse rühren. In einen Spritzsack füllen. Je nach Wunsch kann man verschiedene Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und bei 180° Grad im vorgeheizten Ofen 15-20 Min. hellbraun ausbacken.

## Pikanter Käsekuchen

Zutaten für 4 Personen: 250g glattes Mehl, 180g Butter, 1 Ei,

Fülle: 350g Blauschimmelkäse, 100g Schnittkäse, ¼ l Sahne, 4 Eier, 2 kleine Äpfel, Salz, Pfeffer, Mehl, Weißwein, Butter.

Zubereitung:

Für den Mürbteig Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben, kalte Butter drauflegen und mit einem kleinen Messer in kleine Stücke teilen. Mehl und Butter rasch verbröseln. Eine Mulde in die Mischung drücken, Ei hineingeben, zuerst mit ein wenig von dem Mehl verrühren, dann rasch zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. ¼ Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Fülle Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in gleich große Stücke schneiden. Die Hälfte vom Blauschimmelkäse fein zerkleinern (eventuell durch eine Kartoffelpresse drücken), restlichen Käse kleinwürfelig schneiden. Eier in Dotter und Klar trennen. Sahne mit einem Schuß Weißwein, Pfeffer und Dotter gut versprudeln. Geriebenen Schnittkäse einrühren. Eiklar zu cremigem Schnee schlagen und unter die Masse heben.

Backrohr auf 200° Grad vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig dünn ausrollen. Eine feuerfeste Keramikform (am besten eine Tortenform mit ca. 30 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und mit dem Teig auslegen. Die Sahnemischung eingießen, Käse- und Apfelwürfel einstreuen. Im vorgeheizten Rohr ca. ½ Stunde backen.

## **Käsesuppe mit Mohn und Croûtons**

Für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Zutaten: 150g Toastbrot, 2-3 EL Weißwein, ½ l Klare Brühe, 3/16 l Milch, 50g Moosbacher gerieben, 1kl. Zehe Knoblauch, 20g Mohn gemahlen, 1 EL Petersilie gehackt, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter oder Margarine.

Zubereitung: Toastbrot würfeln und in 1 EL Butter oder Margarine anschwitzen. Mit Wein und Brühe ablöschen und aufkochen. Suppe mit einem Schneebesen kräftig durchrühren und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln.

Inzwischen in einem zweiten Topf Milch aufkochen, Käse einrühren und in den Suppenansatz gießen. Suppe mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und zerdrücktem Knoblauch würzen. Mohn und Petersilie untermischen.

Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten und eventuell zusätzlich mit gerösteten Brotwürfeln bestreuen.

Passender Wein dazu: Wien 1 oder Grüner Veltliner.