

REZEPTE WEGE DER GENÜSSE:

Entlang der Käsestrasse im Bregenzerwald

Erwin Kasper

Hotel Alpenrose im Ebnit
Ebnit 4
6850 Dornbirn
Österreich

Tel.: +43 (0) 5576 42997
Fax: +43 (0) 5576 42997 - 9
www.alpenrose-ebnit.com
info@alpenrose-ebnit.com

Einbrennsuppe mit Bregenzerwälder Alpkäse und Roggenbrotwürfel

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Zubereitungszeit: 15 - 20 Minuten

FÜR 4 PERSONEN
ZUTATEN

- 2 EL Butter
- 4 EL glattes Mehl
- 1 Prise gemahlener Kümmel
- Salz, Pfeffer

- 1/8 l Rotwein
- 1/2 l Wasser
- Rindsuppe oder Geflügelfond zum verdünnen, je nach Bedarf

- etwas Butter
- 4 Scheiben Roggenrot, würfelig geschnitten

- 300g Bregenzerwälder Alpkäse, würfelig geschnitten

- Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

- Die Butter wird in einem Topf erhitzt.
- Es kommen 4 EL Mehl dazu, rühren, bis eine mittelbraue Einbrenn entstanden ist.
- Weiterrühren, mit Rotwein ablöschen, und mit Wasser - oder Suppe - aufgießen.
- Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Die Einbrennsuppe soll die Konsistenz einer Cremesuppe erreichen.

- Roggenbrotwürfel in etwas Butter langsam rösten, bis sie Farbe bekommen.

Nach dem Anrichten der Suppe werden darauf die Brot- und die Käsewürfel verteilt.
Abschließend wird die Suppe mit Schnittlauch garniert.

GETRÄNKE EMPFEHLUNG

- Kräftiger Weisswein

TIPPS von Erwin Kasper

- Ein Schuss Essig gibt der Suppe einen gewissen Touch.
- Je nachdem, wie dick man die Suppe haben möchte, kann man sie mit Geflügelfond oder Rindsuppe verdünnen.

Küchenschef
Bruno Ratz

Sommelière
Elisabeth Ratz

Gasthaus Egender
Schönenbach
Geöffnet: Mai bis Ende Oktober
Ruhetag: Montag

Kontakt:
Familie Elisabeth und Bruno Ratz
Unterdorf 126
6874 Bizau
Österreich

Tel. + Fax: +43 (0) 5513 6410
Mobil: +43 (0) 664 43 45 753
www.gasthaus-egender.com

Bruno's Käsknöpfe

Schwierigkeitsgrad: Mittel
Zubereitungszeit: 30 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 20 EL glattes Mehl (pro Person 5 EL)
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- ca. ¼ l frisches Wasser, bei Bedarf mehr

- 400 g Bruno's Käsemischung

- Salzwasser

- 1 große weiße Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 60 g Butter

ZUBEREITUNG

- In einem großen, breiten Topf Salzwasser aufstellen.
- Aus Mehl, Eiern, Wasser und etwas Salz einen festen Teig zubereiten.
- Den Teig durch den Knöpflehobel in das kochende Wasser hobeln, ganz kurz (!) aufkochen lassen und mit einem Sieb herausschöpfen.
- In einer Gepse oder halbhohen Schüssel Knöpfe lagenweise mit dem geriebenen Käse anrichten. Unterste und oberste Schicht: Knöpfe.

Eine Gepse ist eine flache Holzschüssel, die in den Bregenzerwälder Sennhütten zur Mischbrotbewahrung dient bzw. zum Anrichten von Sennsuppe oder Knöpfle verwendet wird.

- Zwiebelringe in Butter goldbraun rösten - die Zwiebelringe sollen die Butter weitgehend aufgenommen haben - und mit der sich noch in der Pfanne befindlichen Butter über die Knöpfle verteilen („abschmelzen“).

Zu Bruno's Käsknöpfle passt Blattsalat.

Im Bregenzerwald isst man dazu traditionellerweise Kartoffelsalat.

GETRÄNKE EMPFEHLUNG

- Grüner Veltliner
- Bier

TIPPS von Bruno Ratz

- Die bei der Zubereitung des Knöpfleteiges erforderliche Wassermenge richtet sich nach der Grösse der verwendeten Eier.
- Den Teig nicht rasten lassen, sonst wird er zäh.
- Kalorienbewusste können beim Anrichten die angerösteten Zwiebelringe auch aus der heißen Butter herausnehmen. Ein wenig von der zerlassenen Butter soll aber unbedingt über die Zwiebelringe und Knöpfle gegossen werden.
- Reste eines Knöpfle-Essens schmecken auch in der Pfanne angebraten sehr gut.
- Statt Bruno's Käsemischung kann man auch eine Mischung von geriebenem Bergkäse, Emmentaler und Räbkäse verwenden. Zusammensetzung nach Geschmack.

Der Räbkäse ist eine Art Schnittkäse. Er ist ein würziger, schärferer, meist etwas älterer Käse, der bei der Käsknöpfle-Zubereitung nicht fehlen soll.

<http://www.kaesestrasse.at/erleben-entdecken/die-kaesestrasse/kaese-abc/kaese-abc>

Imelda Geser
Bäuerin

Alpe Andlis Brongen
6863 Egg – Schetteregg
Ende Mai bis ca 10. September

Itter 498
6866 Andelsbuch
Tel.: +43 (0) 5512 2171

Riebel

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten (mindestens)

60 Minuten (nach dem Originalrezept)

Bei niederer Temperatur dauert die Zubereitung länger,
der Riebel wird dann aber feiner und flaumiger.

Allerdings benötigt man bei der Zubereitung mehr Butter.

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- * 150 g Maisgrieß
- * 100 g Weizengrieß
- * ¼ l Milch
- * 100 – 125 g Butter
- * 1 TL Öl
- * 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

- * Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Milch dazugießen.
- * Mais- und Weizengrieß vermischen, zur heißen Milch geben (sie darf nicht aufkochen!), salzen, die Temperatur der Herdplatte zurückdrehen und zu Stochern beginnen.
- * Wenn die Masse fest geworden ist, eine Vertiefung in der Mais- & Weizengrießmischung herstellen.
- * In diese „Mulde“ ein Stück Butter legen und ständig weiter Stochern.
- * Dieser Vorgang wird wiederholt, bis die gesamte Butter aufgebraucht ist.

Der Riebel schmeckt hervorragend mit Zucker, Apfel- bzw. Holder- (Holler-) Mus oder Apfelkompott.

Gerne wird Riebel auch mit Bregenzerwälder Alpkäse gegessen.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

- * Kaffee
- * Milch

VARIATION

- * Anstelle von Milch kann auch 250 ml Süßer Rahm (Obers) verwendet werden.
- * Das Obers wird mit etwas lauwarmen Wasser (etwa 10 ml) verdünnt. Es darf nicht aufkochen.
- * Wenn man statt der Milch Obers verwendet, kann man auf das Öl verzichten und braucht auch wegen des höheren Fettgehalts des Rahms viel weniger Butter.

TIPPS von Imelda Geser

- * Man soll bei der Zubereitung des Riebels möglichst ohne Unterbrechung stochern.
- * Gut schmeckt der Riebel, wenn man ihn mit dem Apfelmus auf einem Teller anrichtet, und zusammen isst. Für Imelda und ihre Familie ist das ein Festessen.

KüchenschefIn
Gabi Strahammer

Sommelier
Herbert Strahammer

Restaurant 's Schulhus
Gabi & Herbert Strahammer
Glatzegg 58
6942 Krumbach
Vorarlberg | Österreich

Tel.: +43 (0) 5513 8389

Fax: +43 (0) 5513 8715

e-Mail: reservierung@schulhus.com
www.schulhus.com

Brennesselhippe mit Ziegenkäse und Gänseblümchenkapern

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 50 g Mehl
- 5 g Butter flüssig
- 30 g Staubzucker
- 30 g Eiweiss

- 1 EL Brennesselsamen getrocknet

- 160 g Ziegenfrischkäse

- 8 EL Milch
- Salz, Cayennepfeffer

Gänseblümchenkapern

- 100 g Salz
- 250 ml Wasser
- 100 g frische Gänseblümchenknospen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Senfkörner
- 1 Gewürznelke
- ¼ Chilischote
- 250 ml Weißweinessig

ZUBEREITUNG

Hippen:

- Eiweiß, Zucker und Salz schaumig aufschlagen, flüssige Butter und Mehl unterziehen.
- Mittels Schablone Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufstreichen, mit Brennesselsamen bestreuen und bei 180°C hell und knusprig backen.

Fülle:

- Ziegenfrischkäse, Chili, Salz und Milch glatt rühren

Kapern:

- 100 g Salz im Wasser auflösen und
- die Blütenknospen 4 Tage darin einlegen.
- Abschütten, abspülen und trocknen.
- Zusammen mit den Gewürzen in ein Glas geben,
- Essig drüber leeren und
- mindestens 1 Monat ziehen lassen.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

- Sauvignon blanc – frischer fruchtbetonter Weißwein oder
- einen jungen Grünen Veltliner DAC

VARIATION

- Für die Kapern können auch Sumpfdotterblumenknospen, Spitzwegerich, Bärlauchknospen verwendet werden.

TIPPS von Gabi Strahammer

- Käsecreme erst unmittelbar vor dem Servieren einfüllen

KüchenschefIn
Gabi Strahammer

Sommelier
Herbert Strahammer

Restaurant 's Schulhus
Gabi & Herbert Strahammer
Glatzegg 58
6942 Krumbach
Vorarlberg | Österreich

Tel.: +43 (0) 5513 8389

Fax: +43 (0) 5513 8715

e-Mail: reservierung@schulhus.com
www.schulhus.com

Teigtaschen mit Bergkäse und Beinwell gefüllt

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 100 g Bergkäse (fein gerieben)
- 200 g Beinwell
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Ei zum bestreichen

Für den Nudelteig

- 200 g doppelgriffiges Mehl
- 100 g Eier (ohne Schale gewogen)

Für die Tomaten

- 4 Tomaten geschält und in groben Würfel
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Zucker, wenig Chili
- 2 EL Basilikumblätter (geschnitten)

ZUBEREITUNG

Teig:

- Eier und Mehl zu einem glatten Teig verkneten, in Folie packen und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
- Teig dünn auswalken und Kreise ausstechen, mit Ei bestreichen, mit Fülle belegen, und zusammenklappen

Fülle:

- Beinwell blanchieren, abkühlen, ausdrücken und fein verhacken, mit Ei, fein geriebenem Käse, Salz, Pfeffer, Muskat mischen und einfüllen.

Tomaten:

- Olivenöl erhitzen, Knoblauch farblos anschwitzen, Tomaten beugeben, mit Salz, Zucker, Chili würzen und Basilikumblätter untermischen.

Die Teigtaschen ca 3-4 Minuten im Salzwasser leicht köcheln lassen, herausheben auf Tomaten anrichten

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

- Neuburger – nicht zu kräftig, Weissburgunder - leicht

VARIATION

- Anstelle von Beinwell mit gewöhnlichem Spinat, Giersch, Brennesseln oder Spitzwegerichblätter

TIPPS von Gabi Strahammer

- Fertigen sie gleich eine größere Menge Teigtaschen an, sie lassen sich gut tiefkühlen.

KüchenschefIn
Gabi Strahammer

Sommelier
Herbert Strahammer

Restaurant 's Schulhus
Gabi & Herbert Strahammer
Glatzegg 58
6942 Krumbach
Vorarlberg | Österreich

Tel.: +43 (0) 5513 8389

Fax: +43 (0) 5513 8715

e-Mail: reservierung@schulhus.com
www.schulhus.com

Moorbeereis

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Zubereitungszeit: 5 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 250 g Sauerrahm
- 100 ml Moorbeersirup
- 2 Limonen, Saft

ZUBEREITUNG

- Sauerrahm, Moorbeersirup, Limonensaft glatt rühren und in der Eismaschine cremig frieren.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

- Limoncello mit Leitungswasser verdünnt oder Auslese – ein nicht so süßer Dessertwein

VARIATION

- Anstelle von Moorbeersirup kann auch Preiselbeersirup, Kornellkirschsirup, Kriecherlsirup oder ähnliches verwendet werden