

Home > Vorarlberg > Genuss Regionen in Vorarlberg > Montafoner Sura Kees > Rezepte



Foto: AlpenSZENE Montaf...

### **Rezepte Sauerkäse mit Essig und Öl:**

**Zubereitung:** Einen nicht allzu reifen Sauerkäse in einem Suppenteller mit Essig und Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Zwiebel würzen. Mit Bauernbrot servieren.

### **Kaspressknödel: mit grünem Salat oder in der Suppe**

#### **Zutaten:**

Semmelknödel, Mehl, frische Milch, Eier, Zwiebel, genügend reifen Magermilch-Sauerkäse, Petersilie, Majoran, Salz.

#### **Zubereitung:**

Aus den o.a. Zutaten eine feine Semmelteigmasse herstellen und Laibchen formen, in Butterschmalz oder Öl goldgelb rausbraten und heiß mit grünem Salat oder in einer guten Rindsuppe servieren. Die Kaspressknödel können auch kalt verspeist werden.

### **Kasnock´n**

#### **schnell und einfach zubereitet**

##### **Zutaten:**

Frische Milch, Wasser, reifer Sauerkäse und Nockerl Teig bestehend aus: Mehl, Salz, Milch und reifen Sauerkäse.

##### **Zubereitung:**

Ein bisschen Milch und Wasser mit einer Handvoll geschnittenen reifen Sauerkäse kochen, dann den fertigen Nockerl Teig unterrühren (in einer Schüssel Mehl, Salz, Milch, Käse verrühren zu einem Nockerl Teig – mittelfest) und mit Hausfreund Masse „stechen“. Gegebenenfalls salzen.

Dazu schmeckt am besten frische Milch.

### **Penne mit Sauerkäse:**

#### **schnell und einfach zubereitet**

##### **Zutaten:**

Penne-Nudeln, ein bisschen Butterschmalz oder frische Butter, reifer Magermilch-Sauerkäse (am besten ist, wenn er bereits gelb oder blau durchzogen ist) Tomaten, Sahne zum Binden. Evt. ein bisschen Speck Julienne geschnitten. Petersilie, Schnittlauch.

##### **Zubereitung:**

Die Nudeln in leichtem Salzwasser kurz abkochen. In einer Pfanne die Butter die Nudeln reingeben, Muskat drüberreiben, bei kleiner Flamme mit anbraten, umrühren, dann den reifen Sauerkäse (klein geschnitten), Tomaten, und die Sahne zusammen schmelzen lassen (ca. 5 Minuten). Gegebenenfalls noch ein bisschen kurz abgebratenen Speck hinzu. Fertig ! Der reife Sauerkäse eignet sich für dieses Gericht bestens, da ein intensiver Geschmack bereits im Käse ist und man das Gericht nicht zusätzlich würzen muss. Außerdem hat er die gleichen „Zieh-Eigenschaften“ wie ein Schmelzkäse. Auf angewärmten Tellern servieren

### **Käsespätzle**

#### **Zutaten**

##### **Zutaten für Spätzle Teig**

200 g Mehl,

2 Eier, 1 Prise Salz,

etwas Wasser,

##### **Sonstige Zutaten**

150 g geriebenen Bergkäse,

4 Zwiebeln,

50 g Butter

Sura-Kees

#### **Zubereitung**

Zwiebel schälen und mit dem Hobel in Ringe schneiden salzen, nach 5 Min. mit Haushaltspapier abtrocknen, mit Mehl bestäuben und in heißer Butter goldbraun rösten. Auf einem Haushaltspapier das Fett abtropfen lassen.

Spätzle herstellen und mit kaltem Wasser abschrecken.. Danach eine feuerfeste Glasform mit Butter ausfetten.

Die Spätzle Lagenweise abwechselnd mit geriebenem Käse einfüllen, mit einer Käselage abschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze den Käse zum schmelzen bringen. Zum Schluss zerbröselten Sauerkäse auf

den Spätzle verteilen. Kurz vor dem Servieren die gerösteten Zwiebeln darüber geben und heiß werden lassen.

Rezeptsammlung

08.06.2009, *Lebensministerium III/4*