

Lust auf Sbrinz!

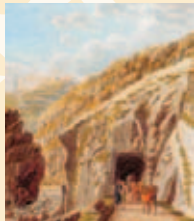
Pfiffige Rezepte für jede Gelegenheit



Sbrinz AOC – König der Natur und des Genusses

Käse mit Tradition

Wussten Sie, dass es sich beim Sbrinz AOC um den wohl ältesten Extrahartkäse Europas handelt? Seit mehr als 500 Jahren wird der markante Käse mit dem herzhaften Geschmack nach überlieferter Tradition hergestellt, dies ganz im Einklang mit der Natur. Seit 2002 trägt Sbrinz das Prädikat AOC («Appellation d'Origine Contrôlée»). Im Pflichtenheft, welches vom Bundesamt für Landwirtschaft akkreditiert wurde, sind sämtliche Produktionsschritte klar festgehalten.



Ein Stück Natur pur

In 34 ausgesuchten Tal- und Alpkäsereien der Innerschweiz wird nach strengsten Richtlinien gearbeitet. Sbrinz wird zu 100 % aus natürlichen Rohstoffen im Einklang mit Natur, Tieren und Menschen hergestellt. Jegliche Verwendung von Zusatzstoffen oder gar gentechnisch veränderten Organismen ist verboten.

So entsteht der Sbrinz

Rund 500 Liter frische Rohmilch benötigt der Sbrinzkäser für einen Laib Sbrinz von 40 Kilo. Nach dem Salzbad und dem Schwitzkeller reifen die Laibe im Trockenkeller während mindestens 18 Monaten.



Sbrinz AOC – der Verwandlungskünstler

... als Hobelrollen

Sbrinz eignet sich speziell im jungen Alter von 18 bis 24 Monaten zum Hobeln. Dank dem noch relativ hohen Wassergehalt zerfällt der Sbrinz nicht. Wunderbare Hobelrollen lassen sich so fertigen. Diese kann man je nach Lust und Laune mit oder ohne Füllung geniessen.



... als Möckli

Sbrinz sollte als Extrahartkäse nie geschnitten werden. Aufgrund seiner Härte lässt er sich mit einem Sbrinz Stecher brechen. Sbrinz als Möckli sollte erst im Alter von mindestens 24 Monaten gekostet werden. Je älter Sbrinz ist, desto würziger mundet er. Mit zunehmendem Alter verliert Sbrinz an Wasser und wird folglich brüchiger und trockener. Das Sbrinz-Möckli ist der Apéro-Renner!



... als Reibkäse

Sbrinz ist der beliebteste Schweizer Reibkäse. Gerieben gibt es Sbrinz abgepackt im Alter von 18 bis 20 Monaten. Er lässt sich über mehrere Monate problemlos im Gefrierfach aufbewahren. Frisch gerieben mundet Sbrinz natürlich noch viel mehr. Je nach Reibe wird er pudrig leicht oder lockig gekräuselt und veredelt so manchen Gratin oder bildet das «i-Tüpfelchen» auf Risotto oder Pasta.





Warmer Pilzsalat mit Käse

Zutaten:

Sauce:

- 1 EL Obstessig
- 1 EL Apfelsaft
- 1 Messerspitze Senf
- 3 EL Rapsöl
- 1 Prise Majoran oder Blättchen, getrocknet
- Salz, Pfeffer

Salat:

- 100 g Frisée, in mundgerechte Stücke gezupft
- 250 g Champignons, geviertelt
- Bratbutter oder Bratcrème zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 50 g Sbrinz, gehobelt**
- Majoran zum Garnieren

Zubereitung

1. Für die Sauce alle Zutaten mischen, würzen. Frisée mit der Sauce mischen, in Gläser oder Schalen anrichten.
2. Pilze in einer Bratpfanne in Bratbutter oder Bratcrème 3–5 Minuten braten, würzen. Auf dem Salat verteilen, mit Käsespänen bestreuen, garnieren.

PREPELLATION



Rezept/Foto: SMP Schweizer Milchproduzenten



Käse-Cookies

Zutaten (für ca. 36 Stück):

150 g Butter, weich
½ TL Salz
1 Eiweiss, verklopft
100 g Baumnüsse, gehackt
150 g Sbrinz, gerieben
Pfeffer, Cayennepfeffer,
Paprika
100 g Mehl
½ TL Backpulver
Ca. 18 Baumnusshälften,
halbiert

Zubereitung

1. Butter und Salz schaumig rühren. Alle Zutaten bis und mit Gewürzen daruntermischen. Mehl und Backpulver dazusieben, gut verrühren.
2. Aus dem Teig baumnussgrosse Häufchen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, je einen Baumnussviertel darauf legen.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen.
4. Warm oder kalt servieren.

Tip: statt Baumnüsse auch Haselnüsse verwenden.

PELLETATION



Rezept/Foto: SMP Schweizer Milchproduzenten



Sbrinz-Crêpes mit Tomatensauce

Zutaten:

Crêpes-Teig:

- 60 g Mehl
- 1,5 dl Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1½ EL Öl, Bratbutter

Füllung:

- 200 g Halbfettquark
- 100 g Sbrinz, gerieben**
- Je 2 Zweige Petersilie,
Oregano, gehackt

Tomatensauce:

- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Pfefferschote, fein gehackt
- 300 g Tomaten, geschält,
entkernt, gewürfelt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für Crêpes Mehl, Milch, Salz verrühren. Eier und Öl verquirlen und beifügen. Ca. 30 Minuten stehen lassen. Bratbutter in beschichteter Pfanne erhitzen, 12 Crêpes backen.
2. Für die Füllung alle Zutaten mischen. 4 gebackene Crêpes auf einem mit Backpapier belegten Blech ausbreiten, je einen grossen Löffel Füllung darauf geben, mit Crêpes bedecken, erneut einen Löffel Füllung darauf geben. Mit 4 restlichen Crêpes bedecken, mit Butterflocken und Sbrinz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 20 Min. backen.
3. Für die Sauce Knoblauch und Pfefferschote in Butter dünsten, Tomaten begeben und heiss werden lassen, würzen und zu den Crêpes servieren.

PELLATION



Rezept/Foto: SMP Schweizer Milchproduzenten



Pasta Primavera

Zutaten:

200 g Pennette (feine Penne)
1 Briefchen Safran
20 g Butter
3 Frühlingszwiebeln,
fein geschnitten
200 g Kohlrabi, in Streifen
geschnitten oder gehobelt
200 g grüne Spargeln,
schräg in 3 mm dicke Scheibchen
geschnitten
Butter zum Dünsten
Salz, Pfeffer
½ Zitrone, abgeriebene Schale
und 1 EL Saft
50 g Sbrinz, gerieben
1 Bund Kerbel, Blättchen
abgezupft
Kerbel für die Garnitur

Zubereitung

1. Penne im siedenden Safran-Salzwasser al dente kochen, abgiessen. Butter in derselben Pfanne aufschäumen und die Penne darin schwenken, zugedeckt beiseite stellen.
2. Alles Gemüse in Butter gar dünsten, würzen.
3. Teigwaren dazumischen. Zitronenschale und -saft und Sbrinz beimischen und erhitzen. Kerbel beifügen, abschmecken, auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.

PELLATION



Rezept/Foto: SMP Schweizer Milchproduzenten



Blitz-Käse-Tarte

Zutaten:

Teig:

- 150 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 0,8 dl Wasser

Belag:

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
in ca. 2 cm lange Stücke
geschnitten
- Butter zum Andämpfen
- 150 g Crème fraîche
- ¼ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2–3 EL Sbrinz, gerieben**
- 2 EL Baumnüsse, grob gehackt
- 50 g Sbrinz, gehobelt**

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz mischen. Wasser zugeben, zu einem Teig zusammenfügen, 1–2 Minuten kneten. Auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes rechteckiges Blech legen.
2. Für den Belag Zwiebeln in Butter 1–2 Minuten andämpfen, von der Platte nehmen. Crème fraîche würzen, bis auf einen ca. 1½ cm breiten Rand auf den Teig streichen. Zwiebeln und restliche Zutaten darüber verteilen.
3. Auf der untersten Rille des auf 250 °C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, Sbrinz-Rollen darüber verteilen.

PELLATION



Rezept/Foto: SMP Schweizer Milchproduzenten



Sbrinz-Möckli mit Apfel-Honig-Chutney

Zutaten:

- 3 EL Kräuteressig
 - 3 EL Wasser
 - 1 rotschaliger Apfel, entkernt,
in Würfeli
 - 2 Schalotten, in Vierteln,
in feinen Streifen
 - 1 kleiner, roter Chili, entkernt,
in feinen Streifen
 - ½ TL rosa Pfefferkörner
-
- 50 g Akazienhonig
 - 200 g Sbrinz-Möckli

Zubereitung

1. Essig und alle Zutaten, ausser Akazienhonig und Sbrinz-Möckli, in einer Pfanne mischen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Masse dickflüssig ist.
2. Honig unter das Chutney mischen, lauwarm mit den Sbrinz-Möckli servieren.

PEPELLATION



Rezept/Foto: SMP Schweizer Milchproduzenten

Wollen Sie mehr wissen über Sbrinz?

PANORAMA 

Kundenzeitschrift «Panorama»

Bestellen Sie noch heute gratis unsere Kundenzeitschrift «Panorama». Das Magazin erscheint zwei- bis dreimal jährlich und enthält viele wissenswerte Informationen über den Sbrinz.

Zudem finden Sie darin immer wieder leckere Rezepte und interessante Kundenangebote. Bestellung im Internet auf

www.sbrinz.ch oder per Fax 041 926 17 01 oder schreiben Sie uns ganz einfach: Sbrinz Käse GmbH, Merkurstrasse 2, 6210 Sursee, E-Mail: info@sbrinz.ch.



Sbrinz Tools

Sämtliche Sbrinz Artikel erhalten Sie bei der Firma Pacovis-Amrein AG unter Telefon 031 818 51 11 oder im Internet unter www.pacovis-amrein.ch. Sbrinz Stecher, Käsereibe und Sbrinz Hobel wurden aus Schweizer Holz und in Handarbeit gefertigt.

Der praktische Fingerschutz «Sbrinz fix» passend zum Hobel wurde in hochwertigem, lebensmittelechtem und spülmaschinenfestem Kunststoff produziert.

