

# Mit Sbrinz gelingt's!

Gluschtige Rezepte mit dem  
vielseitigen Innerschweizer Käse.



# Sbrinz AOC, der natürliche Genuss

Der rezente, extraharte Käse mundet köstlich. Überall und immer. Er wird im Einklang mit Natur, Tieren, Menschen und mit viel Liebe hergestellt. Darum ist der Sbrinz so einzigartig und famos. Wohl aus diesen Gründen ist Sbrinz ein Qualitätsprodukt, das sich – als einer der ersten Schweizer Käse überhaupt – mit dem Prädikat «Sbrinz AOC» schmücken darf. Diese Auszeichnung und Herkunftsbezeichnung garantiert, dass nur Käse verkauft werden darf, der gemäss Pflichtheft den strengen Qualitätsanforderungen entspricht und in klar definierten Gebieten hergestellt wurde. Dank diesen strikt eingehaltenen Richtlinien ist und bleibt Sbrinz ein rundum gesundes und herrlich schmeckendes Naturprodukt.



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*Spezialitäten mit Ursprungsgarantie*

## Naturrein – man merkt's

Der Innerschweizer Käse wird von Leuten gemacht, die nicht nur ihr Handwerk verstehen, sondern auch zur Natur Sorge tragen, Traditionen bewahren und reelle Arbeit leisten. Sbrinz, dieser rezente, extraharte Käse, besteht nur aus Milch, Lab und Salz. Das Pflichtenheft schreibt vor, dass der Einsatz von Futterzusätzen, sonstigen Zusatzstoffen oder gentechnisch veränderten Organismen tabu ist. Die Milch stammt von Schweizer Kühen, die ausschliesslich mit Gras und Heu gefüttert werden und stets viel Auslauf haben müssen.



# Wunderbar wandelbar!

**Im Alter von 18 bis 20 Monaten eignet sich Sbrinz ganz besonders zum Hobeln. Sbrinz ist in der kalten und warmen Küche ein wahrer, anpassungsfähiger Naturbursche.**

## Zarte Hobelrollen

Wenn der Sbrinz zwischen 18 und 24 Monate gereift ist, eignet er sich speziell zum Hobeln. Er zerfällt nicht, weil der noch junge Käse einen relativ hohen Wassergehalt aufweist. Die hauchzarten Rollen können mit einem Sbrinz-Hobel oder einem Sparschäler selbst hergestellt werden, man kann sie mit oder ohne Füllung geniessen.



## Kräftige Möckli

Sbrinz ist ein Extrahartkäse und sollte nie geschnitten, sondern gebrochen werden. Am besten mundet der Innerschweizer, wenn er mindestens 24 Monate alt ist. Je älter der Käse ist, desto würziger wird er. Mit zunehmenden Alter verliert er Wasser, wird brüchiger und trockener. Stechen Sie die Möckli mit einem Sbrinz-Stecker aus einem Stück reifen Sbrinz.



## Fast wie Engelshaar

Frisch gerieben veredelt Sbrinz einen Gratin, einen Risotto oder Teigwaren. Wohl darum ist Sbrinz der beliebteste Schweizer Reibkäse. Man kann ihn abgepackt kaufen (dann ist er zwischen 18 und 20 Monate alt) oder auch selber reiben. Je nach Gerät, das Sie verwenden, wird der Käse pudrig leicht oder lockig gekräuselt wie Engelshaar. Übrigens: Geriebener Sbrinz hält sich über mehrere Monate im Gefrierfach.



# Apéroplatte mit Sbrinz und Allerlei

## 100 g Sbrinzmöckli

## 100 g Sbrinzrollen

1 Schälchen Balsamico-Essig

8 Scheiben Rohschinken

Ein paar Oliven ohne Stein

diverses Saisongemüse z.B.

Cherrytomaten, Peperoni, Rübli,

Gurken, Kohlraben, Radiesli

Ein paar Nüsse nach Belieben

Brot

Rohschinken zusammen mit den Oliven an ein Spiessli stecken. Gemüse in verschiedene Stücke schneiden.

Alles dekorativ auf der Platte anrichten.  
Brot dazu servieren.

**Tipp:** Tunken Sie die Sbrinzrollen im Balsamico-Essig.

Der **Sbrinz-Stecher**:  
Das Basis-Utensil aller  
Sbrinz-Liebhaber.  
Sbrinz wird nie geschnitten!





# Sbrinzköpfchen mit grünem Pfeffer

8 schmale Tassen oder Förmchen

**120 g geriebener Sbrinz**

250 g Qimiq (siehe Tipp)

150 g Rahmquark

eine halbe Zitrone

Saft und abgeriebene Schale

wenig Thymian, frisch oder getrocknet

1 KL grüner Pfeffer

Salz und Muskatnuss nach Belieben

1 Briefchen Safranpulver

1 EL warme Milch

**Tipp:** Kann gut am Vortag vorbereitet werden. Grüner Pfeffer kann ersetzt werden durch ein paar Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle. Qimiq ist ein Milchprodukt mit 1% Speisegeatine.

**Serviertipp:** Nach Belieben mit Salat und Brot servieren.

Sbrinz mit Qimiq, Quark, Zitronensaft und -schale und Thymian mischen, pürieren. Grüner Pfeffer beigegeben, mit Salz und Muskat abschmecken. Masse halbieren und in 2 verschiedene Schüsseln geben. Safran mit der Milch mischen und der einen Hälfte beimischen. Die Safranmasse in den Förmchen verteilen, danach die weisse Masse beigegeben. Mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren Boden der Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen. Rand mit einem spitzen Messer lösen. Köpfchen auf den Teller stürzen.

Unverkennbar, die **Sbrinz-Reibe**:  
So praktisch wie dekorativ  
und aus gutem Holz geschnitzt – ein  
echter Innerschweizer.





# Kartoffelsuppe mit Sbrinzrollen

Butter zum Andämpfen  
500 g mehligkochende  
Kartoffeln, z.B. Agria, Désirée,  
geschält, in kleine Würfel  
geschnitten  
100 g Rüebl, geschält und  
geschnitten  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 dl Weisswein oder Bouillon  
8 dl Bouillon  
1 Lorbeerblatt  
1 Prise Muskatnuss  
etwas Salz  
1 EL Weissweinessig  
1/2 – 1 dl Rahm  
eine Handvoll Rucola, Kresse oder  
Bund Zwiebelgrün, grob gehackt

## 4 – 8 Sbrinzrollen

Kartoffeln, Rüebl und Zwiebeln in der Butter andämpfen. Mit Weisswein oder Bouillon ablöschen. Restliche Bouillon, Lorbeerblatt, Muskat und Salz begeben. 20 bis 30 Minuten weichköcheln, Lorbeerblatt entfernen und Suppe pürieren.

Am Schluss Essig, Rahm und Kräuter begeben. Die Suppe in Schälchen verteilen, die Sbrinzrollen etwas auseinander nehmen und dekorativ in die Suppe stecken. Sofort servieren.

**Der Sbrinz-Hobel:**  
Mit ihm gelingen die  
dekorativen und sehr  
geschmackvollen Röllchen.





# Senfrisotto mit Sbrinz und Saucisson

1 Saucisson  
Butter zum Dämpfen  
1 Zwiebel, feingehackt  
1 EL gelbe Senfkörner  
250 g Risottoreis, z. B. Arborio  
oder Carnaroli  
1 dl Weisswein oder  
Gemüsebouillon  
1 Lorbeerblatt  
7 – 8 dl heisse Gemüsebouillon  
3 EL Senf  
1 EL abgeriebene Zitronenschale  
3 gehäufte EL geriebener Sbrinz  
Etwas Pfeffer und Salz  
1 Bund Peterli, gehackt  
**50 g geriebener Sbrinz**

**Tipp:** Die Senfkörner können  
weggelassen und dafür grobkör-  
niger Senf verwendet werden.

Saucisson 30 Minuten in leicht siedenden  
Wasser ziehen lassen. Zwiebel und Senfkörner  
in Butter andämpfen. Reis kurz mitdünsten.  
Mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas ein-  
kochen lassen. Lorbeerblatt begeben. Nach  
und nach Bouillon dazugießen und unter  
Rühren al dente kochen (ca. 20 Min.). Senf,  
Zitronenschale und Sbrinz begeben. Mit  
Pfeffer und Salz abschmecken. Anrichten und  
mit Peterli bestreuen. Sbrinz in ein  
Schälchen geben und auf den  
Tisch stellen. Saucisson in dünne  
Scheiben schneiden und zum  
Risotto servieren.

Ob fein wie frisch  
gefallener Schnee oder  
grob – mit dieser  
Reibe schafft man  
jeden Sbrinz.





# Penne mit Sbrinz nach Tessinerart

300 g Penne

Butter zum Dämpfen

2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

1 Zweiglein Rosmarinnadeln

ca. 200g Lauch, in feine Streifen geschnitten

100g getrocknete in Öl eingelegte Tomaten, in Streifen geschnitten

1,25dl Rahm

Nach Belieben Salz und Pfeffer

1 EL Balsamico-Essig

**2 – 3 EL geriebener Sbrinz**

1 Bund Schnittlauch, grob geschnitten

100g Bratspeck, in Streifen geschnitten, gebraten

**50 g geriebener Sbrinz**

**Tipp:** Kann auch ohne Speck oder als Ersatz mit gebratenen Tofuwürfeln zubereitet werden.

Knoblauchzehen und Rosmarinnadeln in der Butter dämpfen, Lauch begeben, 5 Minuten dämpfen und Tomaten begeben. Rahm beifügen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unterdessen Penne in viel Wasser garen, abtropfen lassen, in die Sauce geben und mischen. Sbrinz, Schnittlauch und gebratener Speck kurz vor dem Servieren begeben, mit Balsamico beträufeln. Restlicher Sbrinz dazuservieren.

Wie es beliebt: Mit dieser Reibe kann man Sbrinz so grob oder so fein mahlen, wie man will.





# Feigenmousse mit Sbrinzrollen

150 g getrocknete Feigen  
Wasser  
2 EL Mandelmus  
4 EL Rotwein oder  
Einweichwasser  
1 Mssp Zimt  
1 Mssp Nelkenpulver  
1 Mssp Kakao  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Honig oder Birnel  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Salz

## 4 – 8 Sbrinzrollen

Saisonfrüchte  
nach Belieben gehackte Pistazien

**Tipp:** Mandelmus gibt es in Reformhäusern, Bioläden und gut sortieren Lebensmittelgeschäften. Als Ersatz kann Frischkäse verwendet werden.

Feigen 4 – 6 Stunden oder über Nacht in Wasser einlegen. Wasser abgiessen.

Feigen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten in ein hohes Gefäss geben. Alle Zutaten begeben und pürieren.

Feigenmousse in kleine Gläser (z.B. Likörgläser) abfüllen, auf den Dessertteller stellen. Sbrinzrollen anrichten und mit Birnel beträufeln. Mit Saisonfrüchten und Pistazien garnieren.

**Sbrinz-fix** – die ausgezeichnete Erweiterung des Sbrinz-Hobels: der praktische und hygienische Fingerschutz.





Wünschen Sie mehr Informationen zu Sbrinz und interessieren Sie sich auch für Geschichten rund um unseren «Extraharten Innerschweizer»? Dann senden wir Ihnen zukünftig gerne zwei Mal pro Jahr unsere Hauszeitschrift PANORAMA zu – selbstverständlich auch mit leckeren Rezepten! Abonnieren Sie das PANORAMA noch heute unter [www.sbrinz.ch](http://www.sbrinz.ch) oder schreiben Sie uns: Sbrinz Käse GmbH, Merkurstrasse 2, 6210 Sursee. Telefon 041 926 17 00, Fax 041 926 17 01.

Haben Sie sich etwa in eines unserer Sbrinz-Tools verguckt? Selbstverständlich können Sie auch die Sbrinz-Utensilien beziehen. Am besten direkt bei Pacovis-Amrein AG, Hühnerhubelstrasse 95, 3123 Belp. Telefon 031 818 51 11, Fax 031 818 51 12. Gerne leiten wir Ihre Bestellung auch weiter.

**So oder so: weiterhin viel Genuss mit Sbrinz AOC!**



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*Spezialitäten mit Ursprungsgarantie*

