

Glarner Schabziger

Die herbe, fettarme Spezialität aus dem Glarnerland gilt als ältestes geschütztes Markenprodukt der Welt. Schon Mitte des 15. Jahrhunderts soll eine Verordnung Qualität und Aussehen des Schabzigers festgelegt haben. Für seine Herstellung wird entrahmte Milch erhitzt und mit Etscher (Milchsäurekulturen) zur Gerinnung gebracht; dadurch entsteht der frische weisse Ziger. Während einer ersten Reifung von 4–12 Wochen wird dieser gepresst. Nach der Zugabe von Salz und einer weiteren Reifung von 3–8 Monaten wird er gemahlen. Erst jetzt wird ihm das Zigerklee-Pulver beigemischt, das ihm sein unverwechselbares Aroma und die grüne Farbe verleiht. Neben dem bekannten Schabziger-Stöckli wird auch Glarner Schabziger-Butter angeboten, und demnächst soll auch geriebener Schabziger im Streuer in den Handel kommen.

Eigenschaften

Schabziger hat ein sehr eigenwilliges, würziges und herbes Aroma. Meistens wird er gerieben und sparsam zum Würzen verwendet. Er kann auch, mit Butter oder anderen Milchprodukten gemischt, als Aufstrich, Dip oder Sauce serviert werden.

Aufbewahren

Ziger in seinem wiederverschliessbaren Becher im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: siehe Angaben auf der Verpackung.

Käselatein

Kollergang wird der Verarbeitungsschritt genannt, bei dem der fertig gereifte Ziger von einem riesigen Steinrad gemahlen wird.

Wussten Sie...

...dass der Zigerklee (*Trigonella Melilotus-coerulea*) ausschliesslich in Lachen SZ angebaut wird? Für die Zigerherstellung werden die Blätter gedörnt und zu Pulver gemahlen.

Glarner Schabziger

Unter allen Käsesorten ist der Glarner Schabziger ein Unikum. Sein überaus intensives, unvergleichliches Aroma lässt niemanden kalt. Man liebt ihn oder kann ihn nicht riechen. Dazwischen gibt es nichts.



Pikante Zigerkrapfen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Backen: ca. 20 Min.
ergibt 9 Stück

Brotteig

150 g Weissmehl

100 g Ruchmehl

 $\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz $\frac{1}{4}$ Würfel Hefe (ca. 10 g),
zerbröckeltca. 1 $\frac{1}{2}$ dl Wasser

1 Esslöffel Öl

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. **2.** Hefe, Wasser und Öl beigegeben, mischen, mit der Kelle oder den Knethaken des Handrührgerätes zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung

150 g Schabziger, grob gerieben

100 g Rahmquark

50 g geräucherte Speckwürfeli

2 Esslöffel Rahm

1 Esslöffel Schnittlauch,
fein geschnitten

einige Tropfen grüner Tabasco

1 Messerspitze Muskat

ca. 50 g Schabziger, fein gerieben

1. Alle Zutaten bis und mit Muskat mischen. **2.** Teig ca. 4 mm dick zu einem Quadrat von ca. 30 x 30 cm auswallen, dieses in 9 Quadrate von ca. 10 x 10 cm schneiden. Füllung auf die Teigmitten verteilen, Ränder mit wenig Wasser bestreichen, Teig diagonal überschlagen. Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Krapfen mit Wasser bestreichen, den Schabziger darüber streuen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: bunter Blattsalat.

Pro Stück: 6 g Fett, 13 g Eiweiss,
20 g Kohlenhydrate, 779 kJ (186 kcal)

