

Rezepte mit Sura Kees

Sura Kees mit Essig und Öl (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.

Keesknödel (Kaspressknödel)

mit grünem Salat oder in der Suppe

Zutaten:

Semmelknödel

Mehl

frische Milch

Eier

Zwiebel

genügend reifen Magermilch-Sura Kees

Petersilie, Majoran, Salz.

Zubereitung:

Aus den oben angeführten Zutaten wird eine feine Semmelteigmasse hergestellt und Laibchen geformt. Diese werden in Butterschmalz oder Öl goldgelb rausgebraten und heiß mit grünem Salat oder in einer guten Rindsuppe serviert. Die Keesknödel können auch kalt verspeist werden.

Kees-Nockerln (Kasnock´n)

schnell und einfach zubereitet

Zutaten:

frische Milch

Wasser

reifer Sauerkäse

Nockerlteig bestehend aus: Mehl, Salz, Milch und reifem Sura Kees.

Zubereitung:

Etwas Milch und Wasser werden mit einer Handvoll geschnittenem reifem Sura Kees gekocht. Anschließend den fertigen Nockerlteig untermischen (in einer Schüssel Mehl, Salz, Milch und Käse zu einem mittelfesten Nockerlteig verrühren) und die Nockerln „stechen“. Gegebenenfalls salzen.

Dazu schmeckt am besten frische Milch.

Nudeln mit Sura Kees (Penne mit Sauerkäse)

schnell und einfach zubereitet

Zutaten:

Penne-Nudeln

ein bisschen Butterschmalz oder frische Butter

reifer Magermilch-Sura Kees (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 schmelzen und die Nudeln beifügen, Muskat drüberreiben, bei kleiner Flamme mit anbraten, umrühren. Anschließend den reifen Sauerkäse (klein geschnitten), Tomaten sowie die Sahne beifügen und verschmelzen lassen (ca. 5 Minuten). Gegebenenfalls noch ein bisschen kurz abgebratenen Speck hinzu. Fertig !

Der reife Sura Kees eignet sich für dieses Gericht bestens, da der Käse bereits einen intensiven Geschmack besitzt und man das Gericht nicht zusätzlich würzen muss. Außerdem hat er die gleichen „Zieh-Eigenschaften“ wie ein Schmelzkäse. Auf angewärmten Tellern servieren.

Käsknöpfe (Kässpätzle)

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

Zwiebeln schälen und mit dem Hobel in Ringe schneiden, salzen, nach 5 Minuten 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.

Sura Kees Rahmsuppe

Für vier Personen

Zutaten Suppe

50 g geriebener Montafoner Bergkäse

25 g Montafoner Sura Kees

1/4 l Sauerrahm

1/8 l herber Weißwein

1/2 l Rindssuppe

30 g Mehl

50 g Butter

Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung Suppe

Mehl-Butter anrösten und mit Wein ablöschen. Mit Rindssuppe aufgießen und verkochen lassen. Sauerrahm mit den beiden Käsesorten vermischen und in die Suppe einrühren. Würzen, abschmecken und aufmixen.

Einlage-Nockerln:

20 g Grieß, 20 g Mehl, 50 g Weißbrot gewürfelt, 50 g Butter, 2 Eier und 50 g Montafoner Sauerkäse verrühren, würzig abschmecken, rasten lassen. Nockerln in Salzwasser vorsichtig kochen. In die Suppe legen und genießen.