

## Sura Kees Salat

### Zutaten:

1 Scheibe Sura Kees  
Tomaten  
Zwiebeln  
Basilikum  
Kräutergewürz  
Balsamicoessig, Kernöl oder Olivenöl



### Zubereitung:

Eine Scheibe Sura Kees auf einen Teller legen, mit Tomaten und Zwiebelringen belegen, mit Kräutersalz und Basilikum bestreuen, danach Balsamicoessig und das gewünschte Öl darübergießen!!  
Mit Brot servieren!

## Sura Kees im Speckmantel gebraten

### Zutaten für 4 Personen

16 Würfel vom Sura Kees (ca. 2 cm)  
31 Scheiben dünn geschnittener gekochter Bauchspeck  
bunte Blattsalate an Kräuterdressing  
oder  
Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Blattsalaten



### Zubereitung:

Sura Kees Würfel in Speckscheiben einwickeln und ohne Öl scharf anbraten und danach langsam knusprig werden lassen.

Salate mit Dressing auf einem Teller anrichten und die Käsewürfel rundum verteilen.

# Sura Kees Terrine

---

**Zutaten** für 4-6 Personen, Zubereitung ca. 1 Stunde

250 g Sura Kees frisch/ganz jung  
300 g Kartoffeln mehlig  
25 g Schalotten  
etwas Butter

200 g Tomaten  
200 g Karotten



## **Zubereitung:**

Tomaten Concasser herstellen (geschälte, entkernte, in Würfel geschnittene Tomaten).  
Schalottenwürfel in Butter sautieren – kühlen.  
Karotten schälen und dann Weichkochen. Dünne Blätter schneiden und die Terrinenform damit auslegen.

250 g Rahm süß  
3 Blatt Gelatine  
etwas Basilikum, Salz, Pfeffer

Sura Kees glatt rühren, mit gekochten passierten Kartoffeln vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Sahne steif schlagen, mit gelöster Gelatine vermischen und unter die Sura Keesmasse mischen. Mit  
Tomatenwürfel und Basilikum vollenden. Abschmecken und in die ausgelegte Form füllen. Gut kühlen.

Aus der Form lösen und in Scheiben schneiden.

Die Scheiben werden dann auf buntem Blattsalat angerichtet und mit Brunnenkresse und  
Cherrytomaten garniert.

Dressing für den Blattsalat nach eigenem Geschmack herstellen, z.B. Balsamico, Honig, Olivenöl,  
Salz, Pfeffer



## Käsesuppe (nach Omas Art)

---

### Zutaten:

1 EL Butter, 1 kg rohe mehligte Kartoffeln, Pfeffer, Majoran, 0,5 l Gemüsebrühe, Sauerkäse (Menge nach Geschmack), 0,5 l Rahm

### Zubereitung:

Die klein würfelig geschnittenen Kartoffeln in Butter glasig anbraten, mit Pfeffer und Majoran würzen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Wenn die Kartoffeln weich sind den in Stücke geschnittenen Sauerkäse dazugeben und zergehen lassen. Eventuell nachwürzen und mit Rahm verfeinern. Die Suppe sollte nicht zu dünn sein. Dazu gibt es Knoblauchbrot oder frisches Bauernbrot.

## Montafoner Sura-Kees-Suppe

---

### Zutaten und Zubereitung:

für 8 Personen:

Aus ca. 60 g Mehl und 100 g Butter eine Einbrenn bereiten. Mit 1/4 l herbem Weißwein löschen. Alles mit dem Schneebesen gut verrühren.

Mit einem Liter Rindssuppe aufgießen und etwas einkochen lassen.

1/2 Liter Sauerrahm mit 100 g geriebenem Bergkäse und 50 g klein geschnittenem Montafoner Sauerkäse vermischen und in die Suppe einrühren.

Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem Stabmixer aufmixen.

# Sauerkäse-Würfel in Bierteig

---

serviert mit Preiselbeer Sahne-Kren

## Zutaten:

Sauerkäse

Der Käse sollte eine feste Konsistenz aufweisen.

Bevorzugt wird im Reifegrad ein Jüngerer Käse.

Den Sauerkäse in gleichgroße Würfel schneiden (ca. 2cm) in Mehl wälzen.

Das überschüssige Mehl abklopfen und mit einem Spieß durch den Bierteig ziehen.

Im heißen Fett 160°-170° Grad schwimmend und Gold-Gelb heraus Backen.

Auf einer Serviette abtropfen lassen.

Servieren sie die gebackenen Sauerkäse Würfel mit Preiselbeer Sahne-Kren und frischem Baguette.

## Bierteig (Backteig)

Zutaten:

200g Mehl, glatt

¼ l Bier, hell (Mineralwasser  
oder Weißwein)

2 Eidotter

2 Eiklar

40g Butter, zerlassen

Prise Salz und Zucker

## Preiselbeer Sahne-Kren

Zutaten: 1/8 l geschlagene Sahne, 1 EL Preiselbeermarmelade und frisch geriebenen Kren

# Spinat-Toppenockerl auf lauwarmen Sprossensalat mit Suram Kees überbacken

---

**Zutaten** für 4-6 Personen, Zubereitung ca. 40 min

1 Schalotte

200 g Blattspinat

in Butter mit fein gehackter Schalotte anschwitzen – auskühlen lassen  
– fein hacken

400 g Topfen

50 g Butter

1 Ei 150 g griffiges Mehl

wenn nötig Semmelbrösel

Salz, Muskat

zu einer gebundenen Masse verarbeiten, Spinat dazu – eine halbe  
Stunde in den Kühlschrank geben – in leicht gesalzenem Wasser die  
Nockerl herauspochieren.

Radieschensprossen in etwas Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen – abschmecken. Die fertigen Nockerl auf den warmen Sprossensalat geben und mit Suram Kees gratinieren.

# Sura Kees Auflauf

---

**Zutaten** für 4-6 Personen, Zubereitung ca. 1 Stunde

80 g Butter  
80 g Mehl  
¼ l Milch  
Brandteig / abkühlen

4 Dotter  
unterrühren

Sauerkäse nach Geschmack – grobe Reibe  
Etwas Sauerrahm oder Crème fraîche  
2 EL Topfen

Salz, Pfeffer  
Paprikapulver – edelsüß

4 Eiweiß

Brandteig und Sura Keesmasse vermischen, Eiweiß steif schlagen – vorsichtig unterheben und in gebutterte/gebröselte Auflaufförmchen geben und bei 180°C im Wasserbad ca. 25 – 30 min pochieren.



# Käspolt nach Omas Rezept

---

**Zutaten** für 4 Personen

1 L Wasser, 1 Pr. Salz, 30 dag Sura Kees schon etwas älter, 6 dag Mehl, 20 dag Gries, etwas Butter, Butterschmalz, Zwiebeln nach Geschmack oder Schnittlauch

## **Zubereitung:**

Wasser in einer Pfanne (am Besten schmeckt er in einer Eisenpfanne) zum Kochen bringen, Salz und Butter dazu. Sauerkees zerdrücken, ebenfalls ins kochende Wasser geben, dadurch schmilzt der Kees gut. Mehl und Gries mischen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einkochen. Auf kleinster Stufe sollte der Käspolt leicht schnupfen, solange bis sich am Rand der Pfanne eine helle Haut bildet und sich löst.

In der Zwischenzeit röstet man Zwiebelringe in etwas mehr Butterschmalz, jeder soviel er mag. Wer keine Zwiebeln liebt nimmt Schnittlauch.

Bevor man den Käspolt in der Pfanne auf den Tisch stellt (Pfannaknächt) gibt man die gerösteten Zwiebeln oder Schnittlauch darauf.

Dazu schmeckt ein guter Kaffee und selbstgebackenes Brot.



## Kalbsbries mit Tomatensalat

---

Kalbsbries ca. 50 - 80 g pro Portion blanchieren (Wasser mit Milch, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Salz würzen)

Danach das Bries enthäuten und in Scheiben schneiden und in Mehl, Ei und Brösel panieren. In würziger Alpbuttermilch backen und mit Tomatenringen garnieren. Tomaten salzen, pfeffern, mit Sura Kees belegen und mit Olivenöl und Balsamicoessig marinieren. zum Schluss das Ganze mit Zitronenscheibe und Basilikum garnieren

## Sahne-Kalbsragout

---

**Zutaten** für 4 Personen

80 dag Kalbfleisch vom Hals, Öl zum Braten, 2 – 3 Zwiebeln, 3 – 4 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Neugewürz, Basilikum, Sahne, Zitrone, Weißwein

**Zubereitung:**

Das in große Stücke geschnittene Kalbfleisch im heißen Öl anbraten. 2 – 3 Zwiebeln in Scheiben schneiden und mitbraten. Noch zirka 10 Minuten Tomatenmark dazugeben. Salzen und würzen, umrühren und zugedeckt leicht schmoren lassen. Nach 15 Minuten ein wenig Suppenbrühe dazugießen, dann wieder langsam weiter kochen. Wenn das Kalbfleisch weich ist die Sahne oder Crème fraiche dazumengen, Zitronensaft und den Weißwein und fertig ist das Montafoner Kalbsragout.

Als Beilage kann man Semmelknödel, Kartoffelbrei oder Spätzle reichen.



## Kalbsröllchen

---

**Zutaten** für ca. 4 Personen

2 Stk. Kalbsschnitzel à 150 g aus der Schale geschnitten, Schnitzel dünn klopfen - Schalotten und Pfifferlinge hellbraun anschwitzen (20 g Montafoner Alpbuttermilch) – 100g Kalbsbrät - mit den Kräutern (Kerbel, Basilikum, Petersilie und Schnittlauch gehackt) u. 50 g dünn geschnittene Schalotten unter das Kalbsbrät mischen – dünn auf das Fleisch streichen – 150 g geputzte Pfifferlinge – einrollen und mit Zahnstocher fixieren; 2 Ei Öl in der Pfanne erhitzen, Fleisch kurz rundum scharf anbraten – herausnehmen und erst jetzt salzen – bei 85 °C Heißluft im Rohr ca. 30 min. fertig garen.

## Gefüllte Kalbsbrust auf Bergwiesenheu

---

**Zutaten:** eine ausgelöste Kalbsbrust, Salz, Pfeffer, Fleischbrühe  
**Fülle:** Semmel, Butter, Ei, Petersilie, Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Brösel



Das Fleisch wird ausgelöst, gesalzen und gepfeffert und mit der Semmelfülle gefüllt. Das gewürzte Fleischstück wird auf allen Seiten angebraten. Das Bergwiesenheu wird gewaschen, ausgedrückt und in einen genügend großen Behälter gelegt. Die angebratene Kalbsbrust wird auf das Bergwiesenheu gelegt und im Rohr ca. eine Stunde geschmort. Ab und zu mit etwas Fleischbrühe übergießen, nach der halben Bratzeit das Fleischstück wenden.

## Montafoner Schnitzel

---

### Zutaten:

4 große, dünne Kalbsschnitzel, 10 dag junger Susa Kees, 2-3 Löffel Crème fraîche, 20 dag Eierschwammerl oder andere Pilze, Salz, Pfeffer, Petersilie, Öl zum Braten, etwas Mehl, Weißwein, Suppe

### Zubereitung:

Schwammerl putzen, nicht zu klein schneiden und rasch in wenig Öl anbraten. Würzen mit etwas Salz und gehackter Petersilie.

Schnitzel salzen und pfeffern. Sura Kees fein zerdrücken, mit Crème fraîche, wenig Salz und Pfeffer zu einer streichfähigen, nicht zu feuchten Masse verrühren.

Diese Masse auf die halbe Seite jedes Schnitzels streichen, Schwammerl drauf verteilen, die andere Hälfte des Schnitzels drüber klappen und mit Zahnstochern feststecken.

Die gefüllten Schnitzel auf einer Seite in Mehl tauchen, mit dieser Seite zuerst in heißem Öl beidseitig gut anbraten. Mit etwas Weißwein und Suppe oder Wasser aufgießen und ca. 15 Minuten dünsten lassen.

Als Beilage eignen sich Salz- oder Petersielerdäpfel oder Nudeln.

Tipp: Sehr gut schmecken die Schnitzel auch ohne Schwammerl. Dann würzt man die Fülle mit Bärlauch oder anderen Kräutern. Auch mit einer Scheibe Rohschinken ist es sehr gut.

# Kalbsschnitzel überbacken

---

Große Auflaufform richten.

4 dünn geklopfte Kalbsschnitzel würzen und anbraten

Fond mit 1/2 l Sahne löschen und mit Worcestersauce, 1/4 Suppenwürfel, Salz und Pfeffer und Senf würzen.

Brokkoli kochen und abschrecken (bissfest)

Ganze Karotten stifteln und kurz kochen, abschrecken(bissfest)

Kartoffeln dickblättrig schneiden und kurz kochen.(bissfest)

In die Auflaufform die Kalbsschnitzel legen, daneben Karotten dann die Kartoffeln und am Schluss den Brokkoli

Alles mit der Sahnesauce übergießen und bei 225° ca. 10 Minuten gratinieren!

Vor dem Servieren mit reichlich frischem Schnittlauch bestreuen.

# Kalbsgeschnetzeltes

---

## Zutaten:

600 g Kalbfleisch aus der Keule, 60 g Butter, 2 EL Öl, 2 Schalotten, 6 EL trockener Weißwein, ¼ l Sahne, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer, 1 EL gehackte Petersilie

## Zubereitung:

Das Fleisch schräg zur Faser in ½ cm breite, 4-5 cm lange Streifen schneiden. Die Hälfte der Butter mit 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und knapp die Hälfte des Fleisches darin unter ständigem Wenden 2 Minuten anbraten. In einem Sieb (mit einem Teller darunter) abtropfen lassen. Auf dieselbe Weise das übrige Fleisch anbraten. Auch herausnehmen und abtropfen lassen. Die geschälten fein gehackten Schalotten ins Bratenfett geben, glasig aber nicht braun braten und mit dem Wein ablöschen. Bei starker Hitze mit der Sahne und dem abgetropften Fleischsaft mischen und unter ständigem Rühren bei starker Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Mit dem Fleisch mischen und alles noch 2 – 3 Minuten erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreuen.

# Kalbsgeschnetzeltes mit Pfifferlingen

---

## Zutaten:

40 dag Kalbsfleisch  
10 dag Pfifferlingen  
1 Zwiebel  
4 EL Öl  
1 Suppenwürfel  
¼ l Wasser  
2 dag Maizena  
1/8 l Sahne  
Zitrone  
Petersilie



## Zubereitung:

Fleisch und Pilze schneiden und Zwiebel hacken.  
Zwiebel in heißem Öl anrösten; Fleisch, Pilze und zerdrückten Suppenwürfel kurz mitrösten, mit heißem Wasser aufgießen und alles weichdünsten.  
Anschließend Maizena und Sahne abrühren, einrühren und kurz aufkochen. Die Sauce mit Zitronenschale und Zitronensaft fein abschmecken, gehackte Petersilie einstreuen und das Geschnetzelte mit Reis oder Spätzle servieren.

# Montafoner Zitronenhuhn

---

## Zutaten:

4 Hühnerschnitzel  
(bzw.-keulen)  
Salz, Pfeffer  
20 dag junger Sauerkäse  
2 EL Olivenöl  
versch. einheim. Kräuter  
2 Zwiebeln  
2-3 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
ca. 6 Kartoffeln  
etwas Gemüsebrühe

## Zubereitung:

Hühnerschnitzel ( bei –keulen zuerst Haut entfernen) mit weißem Pfeffer und Salz würzen.  
Sauerkäse in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und ca. 5 min kochen.  
Zwiebeln schälen, ebenfalls in Spalten schneiden. Marinade herstellen aus Olivenöl, Zitronensaft, einheimische Kräutern, Knoblauch und Gewürzen.  
Schnitzel marinieren und in eine feuerfeste Form geben. Zwiebel- und Kartoffelspalten zum Fleisch geben.  
Alles im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 45 min – 1 Stunde schmoren; ab und zu wenden.  
10 min vor dem Servieren die Sauerkäsewürfel darüber geben

# Dörrbirnenstrudel mit Sura Keespolma und Apfelrahm

---

## Zutaten für 6 Personen:

Herkömmlicher Strudelteig  
200 gr. Döri-Bira  
150 gr. Sauerkäse noch nicht gereift!  
1 cl. Williams  
2 Eier  
¼ lt. Alprahm  
6 El. Apfelmus



## Zubereitung:

Die getrockneten Birnen in kleine Würfel schneiden und in etwas lauwarmem Wasser kurz einweichen., abtropfen lassen und mit dem in Haselnussgrosse Stücke geschnittenen Sauerkäse vermengen.

Den Birnschnaps dazu und mit etwas Pfeffer und Salz (wenig) würzen.

Das Ei mit 2-3 El. Alprahm zu den Ganzen geben und vorsichtig darunter mischen.

Nun den Strudelteig auslegen, mit der Fülle ca. 3-4 cm dick rollen...

Bei ca. 200-220 Grad circa 15-20 min. backen.

Die Sahne steif schlagen und mit den Apfelmus vermischen.

# Eierpalatschinken gefüllt mit in Bienenhonig gewärmten Sauerkäse

---

## Zutaten für 4 Personen:

Eierpalatschinken Teig  
200 gr. Mehl (glatt)  
1 Prise Salz  
6 Eier  
3/8 lt. Vollmilch  
? kg. Butter

## Füllung:

Ca. 400gr. Waldbeeren  
5-6 Eßl. Zucker (je nach Süße der Beeren)  
4 cl. Rum  
120 gr. Sura Kees  
? lt. Bienenhonig  
4x 1 Kugel Vanilleeis  
Sahne



## Zubereitung:

Palatschinken Teig anrühren und in gebutterte Pfanne die Palatschinken beidseitig goldgelb anbraten. Die Waldbeeren mit Zucker und Rum leicht einreduzieren, Sura Kees in ca. 1-1,5 cm Würfel schneiden und langsam im Bienenhonig erwärmen. Die Palatschinken mit Waldbeeren füllen den Sura Kees einbetten eine Kugel Vanilleeis draufsetzen und die Palatschinken zusammenlegen. Mit der geschlagenen Sahne eine Haube oder Rosette aufspritzen und den Desserteller mit Beeren und Saft dekorieren.