



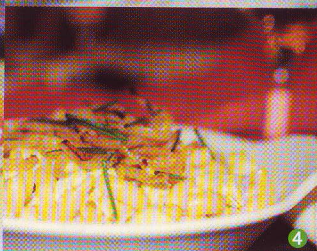
1



2



3



4

1 Bouillon mit Schabzigerschnitten/ *Bouillon et croûtons au Schabziger*

Zutaten: 1,2 l Bouillon, 2 Scheiben Toastbrot, 1 halbes Ei,
60 g Schabziger, Pfeffer, Muskat /

Ingrédients: 1,2 l de bouillon, 2 toasts, 1/2 œuf, 60 g de Schab-
ziger, poivre, muscade.

Brot toasten. Ei und Schabziger verrühren, mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Masse auf Toastbrot streichen und gratinieren. Rinde wegschneiden und in Würfeli schneiden. In Teller geben und heisse Bouillon darüber giessen. /

Griller le toast. Mélanger l'œuf et le Schabziger, rectifier avec la muscade et le poivre. Étaler sur les toasts et gratiner. Ôter la croûte, détailler en dés. Mettre dans les assiettes, verser le bouillon chaud sur les croûtons.

2 Frühlingsalat mit Schabziger und Frischkäse/ *Salade de printemps au Schabziger et Cottage Cheese*

Zutaten: 120 g Hüttenkäse, 40 g Schabziger gemahlen, Salz,
Pfeffer, Schnittlauch, Blattsalate für Bouquet (Nüssli, Lollo,
Kresse), Italian-Dressing / *Ingrédients: 120 g de Cottage Cheese,*
40 g de Schabziger moulu / râpé, sel, poivre, ciboulette, feuilles de
salade pour le bouquet (chicorée, mâche, cresson), sauce italienne.

Hüttenkäse und Schabziger vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Klösschen formen. Blattsalate als Bouquet auf Teller anrichten, etwas Italian-Dressing darüber geben. Die Klösschen darauf verteilen und alles mit gehacktem Schnittlauch bestreuen. / *Mélanger le Cottage Cheese et le Schabziger, rectifier avec le poivre et le sel, former en boulettes. Dresser les feuilles de salade en bouquet sur les assiettes, ajouter un peu de sauce italienne. Y déposer les boulettes et saupoudrer de ciboulette.*

3 Schweinsmedaillons an Schabzigersauce/ *Médailles de porc en sauce au Schabziger*

Zutaten: 8 Medaillons à 70 g, Öl, Salz, Pfeffer, 1/2 Zwiebel gehackt, 0,4 dl Weisswein, 2 dl Geflügelfond oder Kalbsfond, 2 dl Vollrahm, 80 g Schabziger / *Ingrédients: 8 médaillons de 70 g, huile, sel, poivre, 1/2 oignon haché, 0,4 dl de vin blanc, 2 dl de fond de volaille ou de veau, 2 dl de crème, 80 g de Schabziger.*

Sauce: Zwiebel andünsten, mit Weisswein ablöschen, einkochen lassen. Mit Fond und Rahm aufgiessen, leicht abbinden. Unter Rühren Schabziger dazugeben und gut mixen. Durch ein Sieb passieren. Nicht mehr kochen lassen! Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten und im Ofen bei 180°C 12 Minuten braten lassen. Sauce darüber giessen. / *Sauce: étuver l'oignon, déglacer au vin blanc, faire mijoter. Ajouter le fond et la crème, lier légèrement. Ajouter le Schabziger en remuant, bien mélanger. Tamiser. Ne plus faire cuire! Viande: assaisonner les médaillons avec le poivre et le sel, saisir puis cuire au four à 180° C pendant 12 mn.*

4 Ziger-Hörelì/Cornettes aux Schabziger

Zutaten: 800 g Hörnli, 200 g Schabziger, gerieben, 1 Zwiebel gehackt, Salz, 40 g Butter / *Ingrédients: 800 g de cornettes, 200 g de Schabziger moulu, 1 oignon haché, sel, 40 g de beurre.*

Die Hörnli in reichlich Salzwasser «al dente» kochen. In ein Sieb giessen und gut abtropfen lassen. Lagenweise mit dem Schabziger in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Die gehackte Zwiebel in der Butter goldbraun braten und über die Hörnli verteilen. / *Cuire les cornettes «al dente» dans de l'eau salée. Bien égoutter dans une passoire. Étendre cornettes et Schabziger par couches alternées dans une terrine réchauffée. Blondir l'oignon dans le beurre et verser sur les cornettes.*

Alle Rezepte sind für vier Personen berechnet.
Toutes les recettes sont calculées pour 4 personnes.

Das einzigartige Naturprodukt

Glerner Schabziger ist ein unverwechselbarer Käse: eiweissreich, extrem fettarm und ausserordentlich aromatisch. Er besteht aus magerer Kuhmilch, etwas Salz und einer Prise Zigerklee. Heute genau so wie vor Hunderten von Jahren.

Kreative Köchinnen und Köche in aller Welt schätzen Schabziger als leichte Zutat und als rassiges Gewürz für ihre Kreationen.

Un produit naturel unique

Le Schabziger est un fromage unique: riche en protéines, très pauvre en graisse, extrêmement aromatique, il se compose de lait maigre de vache, d'un peu de sel et d'une pincée de trèfle à Schabziger - comme au XV^e s.

Aujourd'hui, les cuisiniers créatifs du monde entier apprécient la légèreté et l'arôme racé du Schabziger!

Neu!
Nouveau!



Schabziger-Mühle

Stöckli hinein und Ziger mahlen wie mit einer Pfeffermühle. Drei dekorative Modelle stehen zur Auswahl.

Le moulin à Schabziger

Mettez la meule de Schabziger dans le moulin et moulez comme avec un moulin à poivre. Trois modèles amusants vous attendent.



Neu!
Nouveau!



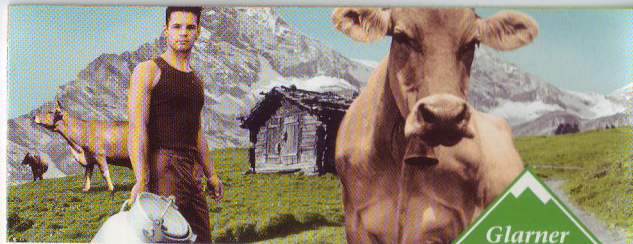
Le Streu-Ziger

met la verdure du terroir dans vos mets! Un condiment idéal pour soupes, salades, pâtes, pommes de terre, sauces, viandes, poissons et fondue.

Streu-Ziger

Ideal zum Würzen von Suppen, Salaten, Teigwaren, Kartoffeln, Saucen, Fleisch, Fisch und Fondue.





Der würzige Grüne. Einer für Alles.
La verdeur du terroir sur votre table.

Schabziger

Mehr Rezepte? Autres recettes?
www.schabziger.ch

GESKA AG, Ygrubenstrasse 9, CH-8750 Glarus
Tel. 055 640 17 34, Fax 055 640 75 19, E-Mail: info@geska.ch

**Gratis-Rezepte
Recettes gratuites**

La cuisine au
Schabziger: Wow!

