

# Die würzigsten Rezepte mit Appenzeller® Käse.



Jetzt mitmachen!  
**1.000€**  
zu gewinnen.

**Appenzeller®**  
S W I T Z E R L A N D



Schweiz. Natürlich.

**Käse aus der Schweiz**  
[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)





# Seit über 700 Jahren Natur pur.

In der idyllischen Hügellandschaft des Appenzellerlandes entsteht seit über 700 Jahren der würzigste Käse der Schweiz. Zweimal täglich bringen die Bauern die frisch gemolkene, noch warme Rohmilch in eine der rund 50 Dorfkäsereien, wo sie nach alter Handwerkstradition und mit viel Liebe zu Appenzeller® Käse verarbeitet wird.



# Das Rezept seines Geschmacks bleibt geheim.

Seinen einzigartig würzigen Geschmack verdankt Appenzeller® Käse der geheimnisvollen Kräutersulz, mit der er während seiner monatelangen Reifezeit regelmäßig gepflegt wird. Sie besteht aus einer Mischung von Kräutern, Wurzeln, Blättern, Blüten, Samen und Rinden; die genaue Zusammensetzung kennen nur gerade zwei Personen. Das Geheimrezept wird von Generation zu Generation weitergegeben.





Für jeden  
Geschmack der  
passende Käse.

**Kräftig-Würzig**

Reifezeit: 4-5 Monate  
Etikette: golden



**Mild-Würzig**

Reifezeit: 3 Monate  
Etikette: silbern



**Extra-Würzig**

Reifezeit: mind. 6 Monate  
Etikette: schwarz



# Flammkuchen mit Räucherforelle



Überbacken mit Appenzeller®  
Kräftig-Würzig ist diese elsässische Spezialität  
noch unwiderstehlicher.

## Zutaten (4 Pers.)

- 150 g Appenzeller® Kräftig-Würzig
- 400 g Pizzateig
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 EL Olivenöl
- Ca. 200 g Crème fraîche
- 2 geräucherte Forellenfilets
- Rucola oder gemischte Kräuter für die Garnitur
- wenig Mehl

- 1 Pizzateig halbieren, beide Hälften auf wenig Mehl 2–3 mm dick ausrollen und auf mit Backpapier belegte Bleche geben.
- 2 Die Kartoffeln ungeschält in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Den Rosmarin fein hacken und mit den Kartoffeln und dem Olivenöl mischen.
- 3 Beide Teige mit Crème fraîche bestreichen. Die Kartoffelscheiben darauf auslegen. Appenzeller® Kräftig-Würzig reiben und darüberstreuen.
- 4 Die Flammkuchen im 220 °C heißen Ofen auf der untersten Schiene 12–14 Minuten backen. Die Flammkuchen mit in Stücke gezupften Forellenfilets, Rucola oder Kräuterblättchen garnieren. Heiß servieren.





# Sennentröstli



Ein Schweizer Klassiker mit Appenzeller®  
Extra-Würzig. Schmeckt in kleinen  
Häppchen serviert auch als Vorspeise.

## Zutaten (4 Pers.)

- 700 g Kartoffeln
- 300 g Karotten
- 4 Scheiben und 150 g  
grob geriebener  
Appenzeller® Extra-Würzig
- 2 EL Bratbutter
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- ¾ TL Salz
- 2 EL Rosmarin, gehackt
- Petersilienblätter
- Pfeffer und Cayennepfeffer



- 1 Kartoffeln im Dampfkochtopf  
weich kochen. Heiß schälen,  
auskühlen lassen, mit der Kar-  
toffelreibe reiben. Anschlie-  
ßend die Karotten dazureiben.  
Geriebenen Käse, gehackte  
Petersilie und Rosmarin dar-  
untermischen.
- 2 Butterschmalz in Bratpfanne  
geben, Röstigemisch begeben,  
unter gelegentlichem Wenden  
leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer  
und Cayennepfeffer würzen.
- 3 Die Masse zu einem Kuchen  
formen, zugedeckt ca.  
15 Minuten bei kleiner Hitze  
weiterbraten, bis sich eine  
goldgelbe Kruste bildet. Rösti  
wenden und zugedeckt  
ca. 10 Minuten weiterbraten.
- 4 Die Käsescheiben auf die Rösti  
legen, schmelzen lassen und  
mit einigen Petersilienblättchen  
garnieren.

# Spinat-Käsesuppe

*Eine kräftige Bouillon,  
der Appenzeller® Mild-Würzig ihren  
einzigartigen Geschmack verleiht.*

## Zutaten (4 Pers.)

- 120 g Appenzeller® Mild-Würzig
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 60 g Langkornreis
- 2 EL Rapsöl
- 1,5 l Gemüsebouillon
- 200 g Blattspinat
- 4 Scheiben altbackenes Brot oder Zopf
- 2 EL Butter
- Etwas Salz

- 1** Zwiebel und Knoblauch hacken. Mit dem Reis in Öl andünsten. Mit Bouillon ablöschen und kochen lassen, bis der Reis gar ist.
- 2** Spinat verlesen, grobe Stiele entfernen und Gemüse gut waschen.
- 3** Brot in Würfel schneiden und in Butter goldbraun rösten.
- 4** Kurz vor dem Servieren den Spinat in die Suppe geben und 1-2 Minuten kochen, bis er zusammengefallen ist. Suppe mit Salz abschmecken. Appenzeller® Mild-Würzig grob reiben. Käse und Brot in die Suppe streuen.





# Appenzeller® Käse mit Salat



Ob als Beilage zu frischem Salat oder  
als Hauptspeise: Appenzeller® Extra-Würzig  
macht den kräftigen Unterschied.

## Zutaten (4 Pers.)

- 300 g Appenzeller® Extra-Würzig
- 3 Selleriestangen
- 1 Zitrone
- 6 EL Rapsöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 300 g gemischter Blattsalat
- 1 TL Senf

- 1 Appenzeller® Extra-Würzig in dünne Scheiben schneiden. Stangensellerie säubern und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Die Hälfte der Zitronenschale fein reiben. Die ganze Zitrone auspressen. Zitronenschale, -saft, Rapsöl und etwas Pfeffer verrühren.
- 3 Appenzeller® Extra-Würzig auf eine Platte legen, mit den Stangenselleriewürfeln bestreuen und der Hälfte der Marinade beträufeln. 10 Minuten einwirken lassen.
- 4 Blattsalat waschen und gut abtropfen. Restliche Marinade, Senf und etwas Salz verrühren und mit dem Blattsalat mischen.





# Käsefladen



Goldbraun gebacken und heiß serviert, ist dieser Käsefladen mit Appenzeller® Kräftig-Würzig die perfekte Beilage zu einem frischen grünen oder gemischten Salat.

## Zutaten (4 Pers.)

- 250 g Appenzeller® Kräftig-Würzig, gerieben
- 3 EL Zwiebeln, fein gehackt
- 300 g Mürbeteig
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 200 ml Schlagsahne
- Salz und Pfeffer
- Je ½ TL Anis- und Korianderpulver
- Etwas Butter für runde Kuchenform (28 cm Durchmesser)



- 1 Die gebutterte Kuchenform mit dem ausgerollten Teig auslegen. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen. Kühl stellen.
- 2 Die fein gehackten Zwiebeln in der restlichen Butter 2–3 Minuten dünsten und erkalten lassen. Danach die Zwiebeln mit Appenzeller® Kräftig-Würzig auf dem Kuchenboden verteilen.
- 3 Eier, Mehl, Schlagsahne, Milch und Gewürze vermengen. Guss auf den Käse gießen.
- 4 Kuchen im auf 200°C vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen. Heiß servieren.

# Gemüse- auflauf



Mit Appenzeller® Kräftig-Würzig schmeckt dieser Gemüseauflauf überraschend würzig.

## Zutaten (4 Pers.)

- 1 kg Gemüse (Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Paprika)
- 250 g Kartoffeln, in der Schale gekocht
- 100 g Quark
- 150 g Appenzeller® Kräftig-Würzig, gerieben
- 150 ml Milch
- Pfeffer, Salz
- Petersilie, gehackt
- Butter für die Form
- 2 Eier



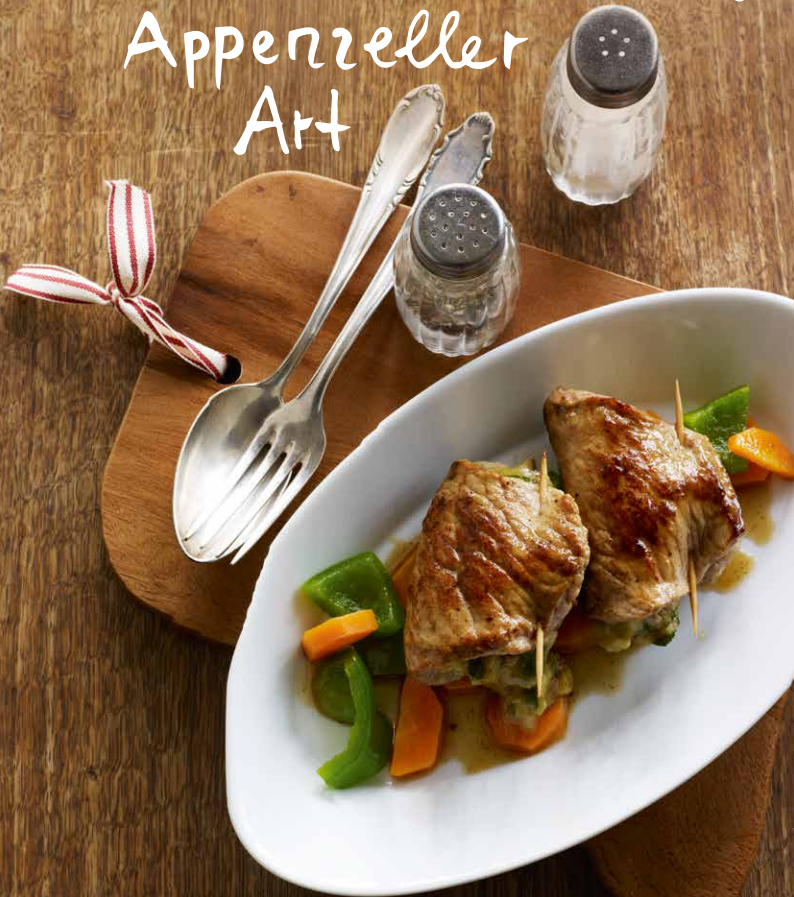
- 1 Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. In Salzwasser bissfest kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.
- 2 Kartoffeln schälen und fein reiben.
- 3 Kartoffelmasse mit Quark, Appenzeller® Kräftig-Würzig, Milch und Eiern vermischen und würzen.
- 4 Gemüse und Petersilie unter die Masse geben, in eine gebutterte Auflaufform füllen und im auf 200°C vorgeheizten Ofen 50-60 Minuten backen.

## Tipp

Dazu eignet sich kurz angebratenes Fleisch.



# Gefüllte Kalbsschnitzel nach Appenzeller Art



Würzig und zart, so schmeckt geschmolzener  
Appenzeller® Mild-Würzig,  
umhüllt von feinem Kalbsschnitzel.

## Zutaten (4 Pers.)

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 150 g Steinpilze, gehackt
- 100 g Appenzeller® Mild-Würzig, gerieben
- 20 g Butter
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 8 Salbeiblätter
- 8 kleine Kalbsschnitzel
- 4 EL Öl
- 200 ml Weißwein
- Zahnstocher



- 1** Für die Füllung die Zwiebel in Butter glasig dünsten. Petersilie und Pilze zufügen, 5 Minuten dünsten und auskühlen lassen. Mit Appenzeller® Mild-Würzig und Eigelb vermischen. Würzen.
- 2** Füllung auf die eine Hälfte des aufgeklappten Schnitzels geben, je ein Salbeiblatt darauflegen. Die andere Hälfte darüberklappen und mit Zahnstochern verschließen.
- 3** Die Schnitzel würzen und in heißem Öl beidseitig gut anbraten. Hitze reduzieren, nach und nach den Wein zugeben und die Schnitzel bei kleiner Hitze noch 10–15 Minuten garen.



Weniger Zeit in der Küche,  
mehr Zeit zum Genießen.

Als Fertigmischung oder bereits fixfertig aus  
der Mikrowelle: Ein würziges Appenzeller®  
Fondue ist immer perfekt für den gemütli-  
chen Abend mit Freunden und Familie.

**Appenzeller®**  
SWITZERLAND

# Verraten Sie uns Ihr Lieblingsrezept.

Jetzt mitmachen!  
**1.000 €**  
zu gewinnen.

Haben Sie das eine oder andere Ge-  
richt aus dieser Broschüre ausprobiert?  
Dann verraten Sie uns doch unter  
[www.appenzeller.ch/lieblingsrezept](http://www.appenzeller.ch/lieblingsrezept),  
welches Ihnen am besten geschmeckt  
hat, und Sie haben die Chance,  
1×1.000 Euro zu gewinnen. Teilnehme-  
schluss ist der 31. Januar 2017.

Teilnahmebedingungen unter:  
[www.appenzeller.ch/lieblingsrezept](http://www.appenzeller.ch/lieblingsrezept)





Besuchen Sie die geheimnisvolle Welt von Appenzeller® Käse auf [www.appenzeller.ch](http://www.appenzeller.ch) und entdecken Sie noch mehr würzige Rezepte.



Appenzeller®   
S W I T Z E R L A N D