

Herzhafter Auflauf

Zutaten:

4 mittelgroße Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
400 g kurze Makkaroni, Salz
Butter für die Form
400 g grob geriebener Gschmackiger
150 ml Sahne
1 Bund gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer
Nach Belieben: 2 Äpfel oder 2 – 3 Zwiebeln

Zubereitung:

Die geschälten, in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln und die Makkaroni getrennt in Salzwasser knapp gar kochen (oder Reste vom Vortag nehmen). In ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Kartoffeln, Makkaroni und den Gschmackigen lagenweise in eine gebutterte Auflaufform geben (oberste Lage Käse). Für den Guss die Sahne mit den Gewürzen und der Petersilie mischen und über den Auflauf gießen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170° C überbacken, bis der Käse schön verschmolzen ist. Herausnehmen und nach Belieben mit frisch gekochten Apfelschnitzen servieren.

Zwiebelliebhaber verzichten auf den Guss und überschmelzen das Gericht mit in reichlich Butter gerösteten Zwiebeln.

Käsesauce zum Überbacken

Zutaten:

100 g Gschmackiger
75 g Butter
75 g Mehl
1/2 l Milch
1/4 l Gemüsebrühe
1/8 l süße Sahne
1 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze zubereiten. Langsam, unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen, die Milch und die Brühe zugießen und auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Käse unterrühren. Mit dem Eigelb legieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne steif schlagen und locker unter die Sauce ziehen. Zum Schluß mit frisch geriebenem Muskat überstäuben.

Diese Sauce eignet sich hervorragend zum Überbacken von Gemüse, Fleisch oder Fisch.



SCHILCHER

Einen guten Appetit
wünscht Ihnen
Ihr Käsermeister
Bruno Schilcher



Guten Appetit mit dem

Gschmackigen

vom **Schilcher**

**5 feine Rezepte
vom Käsermeister
für seinen Gschmackigen**

Überreicht durch Ihr Naturkost-Fachgeschäft:

Herzogstr. 9 · D-86981 Kinsau · schilcherkaese@t-online.de
Tel. ++49-(0)8869 - 91 15 15 · Fax ++49-(0)8869 - 91 15 19

Gebackene Gnocchi mit dem Gschmackigen

Zutaten:

100 g Gschmackiger
in Scheiben geschnitten
Fertige Gnocchi oder
1 kg Kartoffeln, gekocht
1 TL Salz
200 g Mehl
1 Ei
(3 EL frisch geriebener Parmesan)
3 EL Butter
150 ml Milch

Zubereitung:

Die fertigen Gnocchis nach Anleitung zubereiten oder die gekochten Kartoffeln pürieren und Salz, Mehl und Ei untermischen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer 2 cm dicken Rolle formen und in Stücke von 2,5 cm Länge schneiden.

Diese in 3 Portionen in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Mit einem Schöpflöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in eine gebutterte Auflaufform geben. Die Gnocchi mit dem Gschmackigen (evtl. Parmesan) und Butter bedecken. Die Milch darüber gießen und das Ganze im Ofen bei 170°C ca. 10 Minuten leicht bräunen.

Leckere Käsesuppe

Zutaten:

60 g Butter
50 g Mehl
200 g Gschmackiger
1 l Rindfleischbrühe (oder Milch)
1 Eigelb
1 dl Sahne
Salz, weißer Pfeffer
4 in Würfel geschnittene Scheiben Weißbrot
1 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Aus Mehl und Butter eine helle Mehlschwitze zubereiten. Mit der Fleischbrühe oder der Milch ablöschen und sofort mit dem Schneebesen glattrühren. Ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Den geriebenen Käse unterrühren und so lange köcheln lassen, bis sich der Käse gut aufgelöst hat. Das mit der Sahne verquirlte Eigelb in die Suppe geben und mit den Gewürzen abschmecken. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen.

Das gewürfelte Weißbrot (oder Schwarzbrot) in dem Butterschmalz hellgelb rösten und erst kurz vor dem Servieren über die Suppe geben. Nach Belieben mit Kräutern verfeinern.

Gschmackige Kässpatzen

Zutaten:

500 g Mehl
5 Eier
1/8 l Wasser
Salz
Muskat
300 g grob geriebener Gschmackiger
150 g Butter
5 Zwiebeln
2 EL feingeschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Salz, Muskat und Wasser einen glatten, zähflüssigen Teig herstellen, der solange gerührt werden muss, bis er Blasen wirft. Den Teig mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.

Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch den Spatzenhobel ins kochende Wasser drücken. Sobald die Spatzen oben schwimmen sind sie fertig und können mit dem Schaumlöffel herausgenommen werden. In eine vorgewärmte Schüssel lagenweise die Spatzen und den Käse geben (letzte Lage Käse). Am Ende mit reichlich gebräunten Zwiebeln und Butter abschmelzen und mit Schnittlauch bestreuen. Frisch servieren!
Dazu passt grüner Salat.