



Nahrhaft und schmackhaft mit Käse und Quark

Pikanter Quark mit Bismarckheringen (siehe Titelbild)

500 g Speisequark*) durch ein Sieb streichen, mit etwas Milch oder Sahne zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Mit zwei bis drei feingewiegten Bismarckheringen, einigen in kleine Würfel geschnittenen Gewürzgurken gut vermischen, mit Paprika und Senf abschmecken. Die Quarkmasse auf eine Platte kuppelförmig setzen, mit Bismarckheringen, roten Paprikaschoten und feingeschnittenem Schnittlauch garnieren. Zu Pellkartoffeln reichen.

Quark-Soufflé (siehe Rückseite)

500 g Speisequark*) durch ein Sieb streichen, mit vier ganzen Eiern, vier Eßlöffeln geriebenem Hartkäse (Allgäuer Emmentaler) und einem Teelöffel Backpulver gut vermischen, mit Paprika und einer Prise Salz abschmecken. Diese Masse in mit Butter ausgestrichene Souffléförmchen füllen und im Backofen zu schöner Farbe überbacken. Sofort heiß anrichten.

Pizza auf andere Art

Einen Blätterteig herstellen: 250 g Mehl auf ein Brett sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen, 180 g Butter in Flöckchen teilen, auf das Mehl streuen, $\frac{1}{8}$ Ltr. saure Sahne in die Vertiefung füllen und den Teig rasch mit trockener Hand zu einer glatten Masse verarbeiten. Vor Gebrauch mindestens eine Stunde kalt stellen. Den Blätterteig dünn ausrollen, den Boden einer mit Butter ausgestrichenen Auflaufform damit belegen und einen 2 cm hohen Rand gut andrücken. Den Inhalt einer Dose Thunfisch gut abtropfen lassen, kleinpflücken, auf den Teigboden verteilen, zwei Zwiebeln feinwiegen, über den Fisch streuen, mit geriebenem Hartkäse (Allgäuer Emmentaler) dick bestreuen und mit abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Tomaten belegen. Darüber Butterflöckchen und in Scheiben geschnittene Oliven streuen. Bei mittlerer Wärmezufuhr backen. Heiß anrichten.

Käse-Pastetchen

Einen Blätterteig wie vorstehend herstellen. Daraus Pastetchen formen, im heißen Backofen rasch abbacken und mit folgender Füllung anrichten: 150 g feingeschnittenen Allgäuer Emmentaler mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein bei geringer Wärmezufuhr zu einer Creme rühren. Sobald die Creme zu kochen beginnt etwa 10 g Stärkemehl mit kalter Milch verquirlen, dazugeben und aufkochen lassen, mit einer Prise Salz, Pfeffer, geriebenem Muskat, Zucker und Kirschwasser abschmecken und einfüllen. 80 g mageren, gekochten, in kleine Würfel geschnittenen Schinken darüberstreuen. Heiß anrichten.

Tessiner Fischschnitzel mit Käse

Pro Person 1-2 Filets (250 g) waschen, abtrocknen, mit Zitrone beträufeln, leicht salzen, in Mehl wälzen und in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb backen. Eine Paprikaschote entkernen, das Fleisch in sehr feine Streifen schneiden, ebenfalls eine Scheibe durchwachsenen Speck und ein Stück Camembert, alles zusammen vermischen. Die fertiggebackenen Filets auf den mit Butter bestrichenen Bratrost oder in eine feuerfeste Form legen, mit der Mischung bedecken, darauf eine Scheibe Allgäuer Emmentaler decken, mit flüssiger Butter beträufeln und im Backofen überbacken. Mit feingewiegter Petersilie bestreuen und anrichten.

Kalbsschnitzel mit Ragout fin

Vier Kalbsschnitzel mürbe klopfen, eine Seite in Mehl tauchen, in heißem Butterschmalz auf der Pfanne zuerst mit der in Mehl gewendeten Seite 3 Minuten bei starker Wärmezufuhr anbraten, wenden und weitere 2 Minuten auf der anderen Seite braten. Die Schnitzel nebeneinander in eine feuerfeste Form legen, das in der Pfanne verbliebene Fett vorsichtig abgießen, den Satz mit etwas Fleischbrühe loskochen, über die Schnitzel gießen. Von

einem vorher zubereiteten Ragout fin (evtl. Konserve) Häufchen auf die Schnittzel setzen, diese dick mit geriebenem Hartkäse (Allgäuer Emmentaler) und Semmelbröseln bestreuen und im Backofen überbacken.

Grüne Käseplätzchen

80 g Butter schaumig rühren, mit einer Prise Salz, Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Sahne und 250 g Roggenmehl zu einem glatten Teig verarbeiten, messerrückendick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Im Backofen zu goldgelber Farbe backen. Nach dem Erkalten je zwei Plätzchen mit folgender Creme zusammensetzen: 125 g Butter schaumig rühren und 100 g feingewiegten Edelpilzkäse, 100 g geriebenen Allgäuer Emmentaler, 100 g Kräuterkäse, Rosenpaprika nach Geschmack, darunter rühren.

Quark-Dampfnudeln

500 g Speisequark*) durch ein Sieb streichen, mit zwei Eiern, einer Messerspitze Zimt, Zucker und Salz nach Geschmack vermengen. 20 g Hefe in lauwarmer Milch auflösen, dazugeben und so viel Mehl einsieben, bis ein fester Teig entsteht und diesen gehen lassen. Wenn der Teig gegangen ist, auf einem bemehlten Brett fingerdick ausrollen, runde nicht zu große Plätzchen ausstechen, nochmals auf dem Brett zugedeckt gehen lassen, dann mit Butter bestreichen, in eine Form nicht zu dicht nebeneinander setzen. Kochende Milch darüberfüllen und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr im Backofen garen lassen. Vanille- oder Fruchtsauce dazu reichen.

Quarkkuchen

Einen einfachen Hefeteig bereiten aus 500 g Mehl, 20 g Hefe, $1\frac{1}{2}$ Tassen Milch, einer Prise Salz, 100 g Zucker, 100 g Butter, etwas abgeriebener Zitronenschale und zwei Eiern. Fingerdick auf einem gut mit Butter bestrichenem Backblech mit

Rand ausrollen, mit folgender Käsemasse fingerdick bestreichen. 1 bis $1\frac{1}{2}$ kg Speisequark*) durch ein Sieb streichen, mit $\frac{1}{8}$ Liter Sahne, zwei Eßlöffeln Stärkemehl, etwas Vanillezucker und 125 g Korinthen gut vermengen. Vier Eidotter mit 100 g Zucker schaumig rühren, unter die Masse geben, desgleichen den steifen Schnee der vier Eiweiß. Den Kuchen gehen lassen, den Käsebelag mit verquirltem Ei bestreichen und den Kuchen im Backofen zu schöner Farbe backen.

Nudelaufwurf mit Quark, süß

250 g Bandnudeln in Salzwasser weich kochen und gut abtropfen lassen. 100 g Butter mit drei Eidottern und 100 g Zucker schaumig rühren, 250 g Speisequark*) durch ein Sieb streichen, zu der schaumigerührten Masse geben, desgleichen 50 g gereinigte Sultaninen, 50 g Korinthen und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Die gut abgetropften Nudeln unter die schaumigerührte Masse mengen, die drei Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, darunterziehen, in eine feuerfeste Form oder evtl. auch in eine gut mit Butter ausgestrichene Tortenform füllen, mit flüssiger Butter beträufeln oder mit Butterflöckchen belegen, bei Mittelhitze zu goldgelber Farbe backen. Mit einer Fruchtsauce oder Kompott anrichten.

Quarkauflauf mit Obst

Drei Eidotter mit Zucker und Vanille schaumig rühren und löffelweise 500 g durch ein Sieb gestrichenen Speisequark*) unterziehen, dazu etwas Grieß, ein halbes Päckchen Backpulver und den steifgeschlagenen Schnee der drei Eiweiß. Unter diese Masse etwa 400 g vorbereitete frisches Obst mischen – je nach Jahreszeit – und in eine mit Butter ausgestrichene Form füllen. Mit Butterflöckchen bedecken und bei guter Hitze backen.

*) Wenn nicht bereits küchenfertig geliefert.

