



**Traditionelle, originelle und schnelle  
Rezeptideen mit  
den Ennstaler Weichkäse-Spezialitäten**

Feinste Weichkäse-Spezialitäten  
aus dem steirischen Ennstal in Österreich



## Willkommen im Ennstal.

**So abwechslungsreich und unverwechselbar wie das Tal,  
so sind auch unsere Weichkäse.**

Mit geschmacklichen Feinessen, aufwendigen Affinier- und Reifungsmethoden sowie innovativen Verpackungen überzeugen wir Feinschmecker auf der ganzen Welt. Wie vielseitig unsere Weichkäse-Spezialitäten sind, zeigen wir Ihnen hier...



Der Steirerkas ist eine traditionelle Spezialität aus dem Ennstal. Durch seinen niedrigen Fettanteil, den hohen Proteingehalt und seine Würze wird er gerne zur Verfeinerung vieler Gerichte verwendet.

Traditionell

***TIPP: Eine Scheibe Brot mit Butter bestrichen und Steirerkas bestreut ist der perfekte Snack für zwischendurch.***

## Ennstaler Wintersuppe

2 PERSONEN

### Zutaten:

3 Knoblauchzehen  
1/2 l Milch  
1 Becher Sahne  
1/4 l Gemüsesuppe  
etwas Abrieb einer Bio-Zitrone  
1 EL Majoran  
150 g Ennstaler Steirerkas

Zuerst den Knoblauch schälen und gemeinsam mit der Milch, der Sahne, der Gemüsesuppe, dem Zitronenabrieb und Majoran aufkochen lassen. 10 min leicht köcheln lassen. Danach die Suppe vom Herd nehmen und den Steirerkas einrühren. Das Ganze mit einem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kräutern und Croutons verfeinern.



## Camembert im Blätterteigmantel



4 PERSONEN

**Zutaten:**  
400 g Ennstaler Bio Camembert  
1 Packung Blätterteig  
1 Eidotter  
Rucola Salat zum Garnieren

Die Bio Camembert Laibchen vor der Zubereitung für ca. 2 Stunden einfrieren. Danach die Käse-Laibchen auf den ausgerollten und in vier Rechtecke geschnittenen Blätterteig legen. Nun zu Päckchen einschlagen und gut festdrücken, damit der Käse während des Backens nichts ausläuft. Das Backblech mit Backfolie auslegen, die Blätterteig-Camembert Päckchen darauf setzen, mit Eidotter bestreichen und mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 - 30 min. backen. Danach mit Rucola garnieren und warm servieren.

## Edelweichkäse-Wassermelonen-Salat



2 PERSONEN

**Zutaten:**  
250 g Ennstaler Edelweichkäse  
1/2 mittelgroße Wassermelone  
frische Minze  
etwas Olivenöl  
Crema di Balsamico

Zuerst den Ennstaler Edelweichkäse und die Melone in mundgerechte Stücke schneiden und auf einem Teller anrichten. Danach die Minze klein hacken und darüberstreuen. Zum Schluss mit etwas Olivenöl und Crema di Balsamico beträufeln.

## Tagliatelle mit Blauschimmel-Sauce



4 PERSONEN

### Zutaten:

500 g Tagliatelle  
2 Stk. Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
1/4 l Gemüsebrühe  
300 g Ennstaler Blauschimmel  
1 Becher Sahne  
Pfeffer und Salz

Zuerst die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einem Topf mit etwas Öl andünsten. Danach den Käse in kleine Stücke schneiden. Inzwischen die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, abseihen und warm stellen. Die Zwiebelstücke mit etwas Brühe aufgießen und den Käse zugeben. Schwach köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Nun die Sahne zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gemeinsam mit den Tagliatelle anrichten.

## Pikant-fruchtiger Salat mit Weinkäse



4 PERSONEN

### Zutaten:

1 rote Zwiebel  
4 EL Weißweinessig  
2 EL eingelegter grüner Pfeffer  
6 EL Walnussöl  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Zucker  
320 g Weinkäse od. Doppelschimmel  
300 g Feldsalat  
200 g Weintrauben  
Brot nach Belieben

Die Zwiebel schälen und fein würfeln, den grünen Pfeffer fein hacken. Dann den Essig mit Zwiebel, grünem Pfeffer und 1 TL der Pfefferlake mischen. Das Öl unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Käse in kleine Ecken schneiden, in eine flache Form geben und mit einem Teil des Dressings übergießen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Trauben waschen und halbieren. Dann den Salat mit den Trauben und dem Käse anrichten. Das restliche Dressing darüber träufeln und mit Brot servieren.



# Ennstaler

KÄSEKULTUR SEIT 1902



Ennstal Milch KG

Bahnhofstraße 182, 8950 Stainach-Pürgg

T: +43 (0)3682/285-514 | F: +43 (0)3682/285-5614

[www.ennstaler-kaese.at](http://www.ennstaler-kaese.at) | [office@ennstaler-kaese.at](mailto:office@ennstaler-kaese.at)