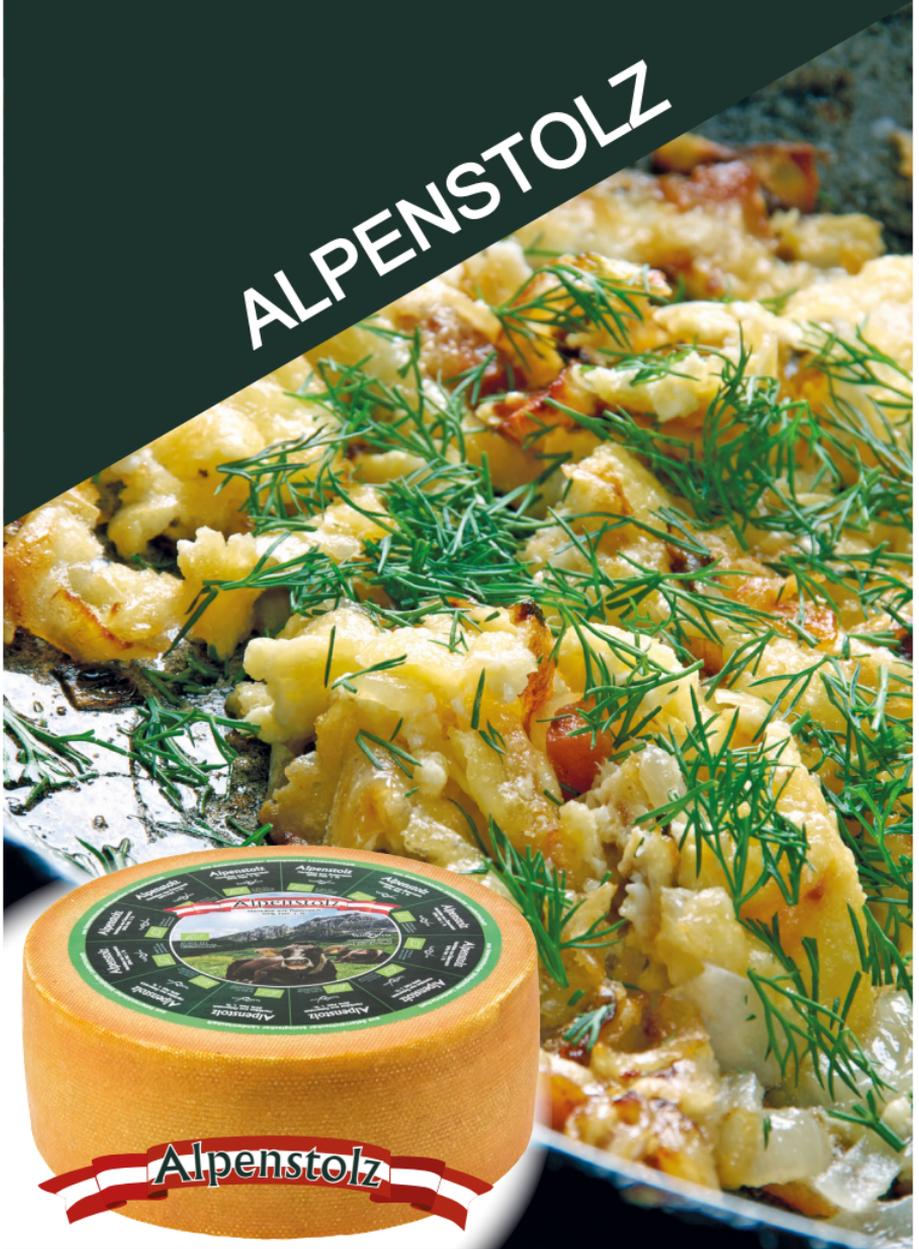


Vallée Verte

Ihr Partner für Käsespezialitäten

ALPENSTOLZ



Vallée Verte Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH
Freiburgerstr. 2a · DE 77694 Kehl
www.vallee-verte.de
info@vallee-verte.de

ALPENSTOLZ



Region: Österreich | Kärnten
Käsegruppe: Hartkäse
Milchart: pasteurisierte Kuhmilch
Reifezeit: 10-12 Monate
Fett i. Tr.: 50%
Labart: mikrobielles Lab

Geschmack: sehr vollmundig und aromatisch, Umami-Noten, leicht süß, nussig, typische Rotkulturmoten, Aromen die an geröstete Zwiebel erinnern, fein-herb im Abgang
Konsistenz: geschmeidig aber schnittfest

Besonderheiten

Traditionelles Wissen von Mölltaler und Gailtaler Almen plus optimale, technische Umsetzung, ausgesuchte Reifungs- und Oberflächenkulturen sowie eine 10 - 12monatige Reifung bei niedrigen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit garantieren ein vollmundiges, aromatisches Geschmackserlebnis. Die Milch für den Alpenstolz erfüllt höchste Anforderungen. Dazu kommen ein hauseigenes Labor, speziell ausgebildete Hofberater, die das Bindeglied zwischen Betrieb und Bauern herstellen, sowie längere Weidehaltung und dementsprechende Tiergesundheit. Nicht jedes Unternehmen hat das Glück, seine Rohstoffe aus zwei der schönsten Nationalparks Österreichs zu gewinnen, dem Nationalpark Hohe Tauern und dem Nationalpark Nockberge. Das Ergebnis sind Milch- und Käseprodukte in erstklassiger Qualität mit einem einzigartigen Geschmack.

Käse-Nockerln Zutaten für 4 Personen:

- 500g Mehl • 4 Eier • 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter • 300g Alpenstolz
- Salz • frischer Dill

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier zufügen, salzen und rund 100-150 ml Wasser hinzugeießen. Mit einem Holzöffel rasch zu einem Teig verrühren. Die Zwiebeln klein würfeln. In einer großen Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebeln darin gut anbraten.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Mehlteig portionsweise durch ein Spätzlesieb ins Salzwasser einkochen. Sobald die Nockerln an der Oberfläche schwimmen herausnehmen und in die Pfanne zu den angebratenen Zwiebeln geben. Den Alpenstolz reiben und etwas mehr als die Hälfte unter die Nockerln mischen. Den restlichen Käse auf die Nockerln streuen und bei 200°C überbacken bis der Käse geschmolzen ist. Mit frischem Dill bestreuen.

Dazu einen Salat mit steirischem Kürbiskernöl servieren. Ein Gaumenschmaus!