

Das würzigste Sortiment der Schweiz.

Mit feinen Rezepten.



Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
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 40 Dorfkäsereien, wo sie nach alter Handwerkstradition und mit viel Liebe zu Appenzeller® Käse verarbeitet wird.



A young man in a white uniform and cap is working in a cheese cellar. He is using a brush to clean a large wheel of cheese. The cellar is filled with many other wheels of cheese on wooden shelves. A bottle of oil and a small bowl are on the table in front of him.

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
den passenden Appenzeller®.



Unser Sortiment in der Übersicht.

Basissortiment

Die Bestseller in den vier beliebten
Geschmacksrichtungen.



Mild-Würzig
3 Monate gereift



Kräftig-Würzig
4-5 Monate gereift



Extra-Würzig
6-8 Monate gereift



Edel-Würzig
9-12 Monate gereift



Bio Mild-Würzig
3 Monate gereift



Bio Kräftig-Würzig
4-5 Monate gereift

Bio-Sortiment

Unsere Bio-Appenzeller®, nach den strengen
Standards von Bio Suisse produziert.

Spezialitäten

Bewährtes mit Neuem zu kombinieren,
hat bei Appenzeller® längst Tradition.



Rahmkäse
3-4 Monate gereift,
mit einer
Extraportion Sahne



für Raclette
4-5 Monate gereift



Räss-Käse ¼-fett
6-8 Monate gereift,
aus teilentrahmter
Milch hergestellt

Appenzeller® Käse ist ein
Naturprodukt – zu 100 Prozent.

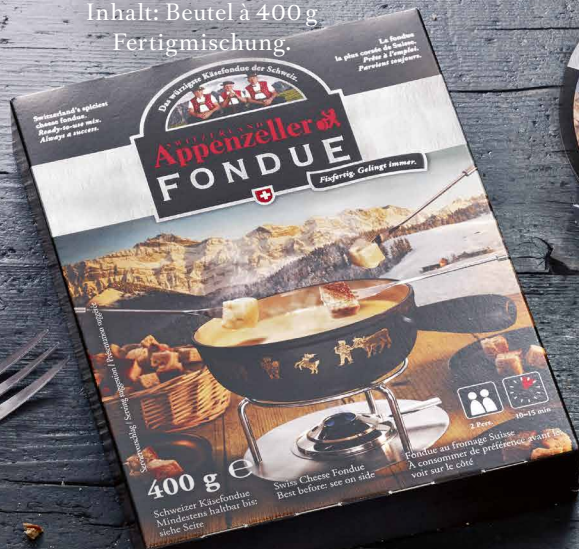
Die Kühe werden ausschließlich mit Gras und Heu gefüttert.

Jeder Appenzeller® Käse wird mit naturbelassener
Kuhrohmilch hergestellt und ist

- laktose- und glutenfrei,
- frei von Konservierungsstoffen,
- frei von Geschmacksverstärkern,
- frei von Farbstoffen und
- frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO-frei)

Appenzeller® fondue

Inhalt: Beutel à 400 g
Fertigmischung.



Das würzigste
Fondue der Schweiz
auch als
Mini-Fondue für
zwischen durch.

Appenzeller® Mini-fondue

Inhalt: als 150, 170 oder 200 g erhältlich
Fixfertig – ideal für die Mikrowelle.



Appenzeller® für Raclette

Reifezeit: 4-5 Monate
Als Laibware für die Käsetheke.



Appenzeller[®] Hot Dog



Zutaten

(4 Personen)

- 200 g Weißkohl
- 2 EL süßer Senf
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Weißweinessig
- Salz und Pfeffer
- 40 g Mayonnaise
- 40 g Ketchup
- 15 g Senf
- etwas Chiliflocken
- 4 Hot-Dog-Würste
- 150 g Appenzeller[®] Käse nach Wahl
- 4 Laugenbrötchen

- 1 Den Weißkohl fein schneiden oder hobeln, mit wenig Salz marinieren, leicht kneten, damit er zusammenfällt. Etwa 10–15 Minuten zur Seite stellen, damit er etwas Wasser zieht. Danach das Wasser abgießen und den Weißkohl mit süßem Senf, Rapsöl und Weißweinessig marinieren. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Für die Sauce Mayonnaise, Ketchup und Senf mischen und mit wenigen Chiliflocken würzen.
- 3 In einem Topf Wasser aufkochen, Hitze reduzieren und die Hot-Dog-Würste ca. 5–8 Minuten darin erwärmen.
- 4 Den Appenzeller[®] Käse grob reiben.
- 5 Den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Laugenbrötchen längs einschneiden. Die Innenseite mit der Sauce bestreichen. Etwas Kohlsalat und je eine Wurst ins Brötchen legen. Mit dem Appenzeller[®] Käse bestreuen. Schließlich etwa 4 Minuten im Ofen backen.

Tipp

Vor dem Servieren etwas Röstzwiebeln und Kresse darüberstreuen.

Zutaten

(4 Personen)

3 Lattichherzen

2 Eigelb

20 g milder Senf

30 ml weißer Balsamico

70 ml Sonnenblumenöl

50 ml Gemüsebrühe

3 Scheiben Toastbrot

40 g Butter

140 g Appenzeller® Käse nach Wahl, gerieben

10 g Schnittlauch

70 g Speckwürfel

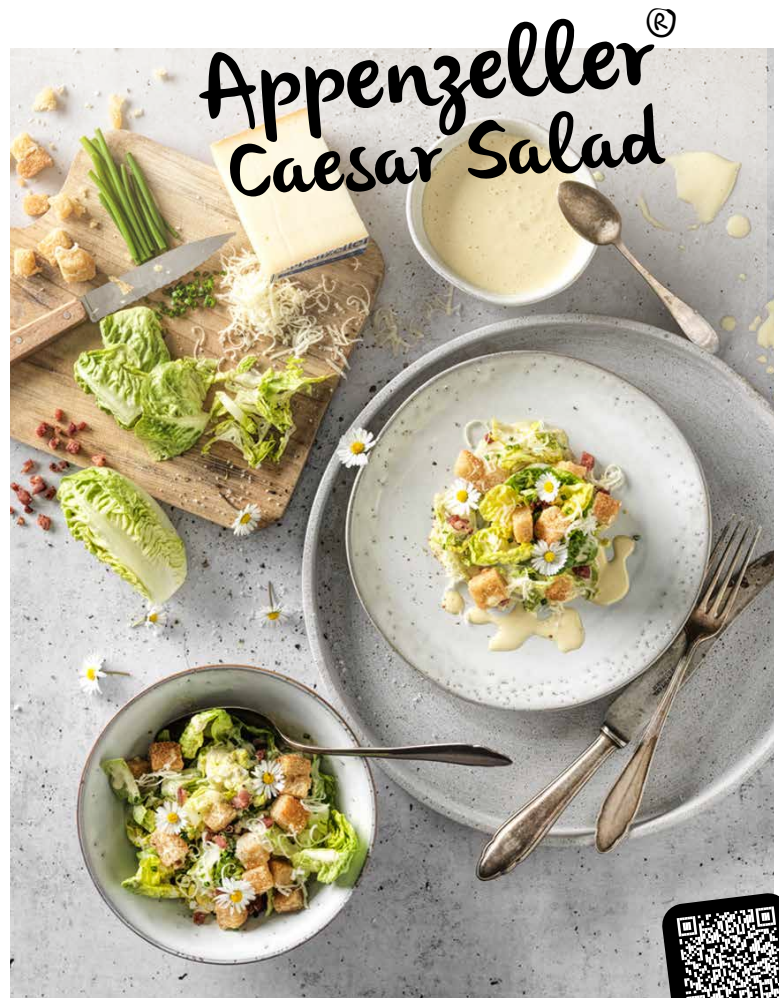
1 Lattich blattweise auseinandernehmen, waschen, schleudern. Eigelb, Senf, Balsamico in einen Mixbecher geben, mixen, Sonnenblumenöl langsam dazugeben, 70 g Appenzeller® Käse begeben, weitermixen und mit der Gemüsebrühe nach und nach zur gewünschten Dicke bringen, abschmecken mit Salz und Pfeffer.

2 Croûtons: Toastbrot in 5 mm große Würfel schneiden, Butter mit ein wenig Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Toastbrot begeben und goldbraun rösten; kurz vor dem Fertiggaren mit geriebenem Käse großzügig bestreuen. Speck in einer Bratpfanne knusprig braten und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

3 Die Lattichblätter anrichten, die Speckwürfel darübergeben, mit der Sauce großzügig übergießen, Schnittlauch und «Chäasblüemli» (Gänseblümchen) zum Garnieren verwenden und die Croûtons auf dem Lattich verteilen.

Tipp

Den Käse zu den Croûtons geben und ständig schwenken, um Klumpen zu vermeiden.



Appenzeller® Burger



Zutaten

(4 Personen)

4 Burger Buns

einige Salatblätter

etwas Gurkenrelish

Burger Patty

600 g Rinderhackfleisch
Fleischgewürz

120 g Appenzeller® Käse
nach Wahl, fein gerieben

25 g Weißmehl

1 Ei

40 ml Milch

Pfeffer

4 St. Appenzeller® Käse,
in dünnen Scheiben

Tomatenragout

2 Tomaten

1 Knoblauchzehe

½ Schalotte

etwas Basilikum

1 EL Olivenöl

1 Zubereitung Burger Patty

Das Rindfleisch mit Fleischgewürz würzen und zu 8 gleich großen Kugeln formen.

Die Kugeln von Hand oder mit einer Patty-

Presse flach drücken. Weißmehl, Ei, Milch mischen und mit Pfeffer abschmecken. Die Käsemasse in 4 Teile aufteilen und auf die Hackfleisch-Patties verteilen. Diese mit je einem weiteren Patty zudecken und alles nochmals zusammendrücken. Die Patties auf beiden Seiten goldbraun braten, Käsescheiben darauf verteilen und schmelzen lassen.

2 Zubereitung Tomatenragout

Die Tomaten in Viertel schneiden, die Kerne entfernen und dann in kleine Würfel schneiden. Knoblauch, Schalotte und Basilikum fein hacken, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Anrichten

Die Burger Buns halbieren und die untere Hälfte mit Salatblättern belegen. Das Tomatenragout auf dem Salat verteilen. Das mit Appenzeller® Käse überbackene Fleisch-Patty auf dem Tomatenragout anrichten und mit Gurkenrelish und einer beliebigen Sauce garnieren.

Zutaten

(4 Personen)

Nachos

- 150 g Tortilla-Chips (nature oder gewürzt, je nach Wunsch)
- 3 Speckscheiben
- 3 Essiggurken
- 50 g Cherrytomaten
- 5 eingelegte Maiskolben
- 8 Silberzwiebeln
- 200 g Appenzeller® Mild-Würzig oder nach Wahl
- Paprikapulver und Pfeffer
- Knoblauch-Dip**
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 20 g Senf
- 1 Ei
- 70 ml Sonnenblumenöl

1 Knoblauch schälen, Thymian zupfen und beides in einen Mixbecher geben. Den Senf und das Ei beigeben, die Masse mit einem Stabmixer mixen, bis sie cremig ist.

Das Öl nun langsam dazugeben und die Sauce abschmecken. Die Sauce in einer separaten Schale anrichten.

- 2** Den Speck in einer Pfanne halb knusprig braten, das Gemüse in 5 mm dicke Scheiben und den Appenzeller® Käse in feine Streifen schneiden.
- 3** Die Chips in einen ofenfesten Teller geben und nun abwechselnd Gemüse, Speck, Käse und Chips zu einer Pyramide schichten. Diese im Ofen bei 160 °C für 12 Minuten backen. Herausnehmen, mit Paprika und Pfeffer würzen und genießen.

Tipp

Darf es ein bisschen schärfer sein? Anstelle des Paprikapulvers Chipotle, Chilipulver oder Cayennepfeffer verwenden.

Appenzeller® Nachos



Appenzeller® Käse-Speck-Muffin

Zutaten

(4 Personen)

100 g Speckwürfel
50 g getrocknete Tomaten
200 g Weißmehl
3 Teelöffel Backpulver
150 g Appenzeller® Käse
nach Wahl
3 Eier
200 ml Milch
etwas Käse zum Bestreuen
Salz und Pfeffer

- 1** Speckwürfel in Pfanne anbraten, Käse fein reiben und getrocknete Tomaten in kleine Streifen schneiden.
- 2** Mehl, Backpulver und die getrockneten Tomaten mit dem angebratenen Speck und dem geriebenen Käse mischen.
- 3** Eier und Milch begeben und mit dem Handmixer zu einem Teig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in die geölten Muffinformen geben, mit etwas Käse bestreuen und bei 180 °C für ca. 20-25 Minuten backen.



Das Rezept bleibt geheim.



Appenzeller
SWITZERLAND

www.appenzeller.ch



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.

www.schweizerkaese.de

