

DAS GROSSE BUCH VOM

Käse

**Wissen, Information
und Know-how,
Küchenpraxis
und Rezepte**

Odette Teubner

Dr. Heinrich Mair-Waldburg (Beratung)

Marco Müller

Wolfgang Müller

Ralf Zacherl

Warenkunde

Historisches

Wissenswertes über die Geschichte von Milchgewinnung und Käseherstellung. Schon die Griechen und Römer kannten ihn.

1 0 Einführung

Vom Rohstoff Milch zum Käse: Dicklegen, Gallerte und Käsebruch. Die verschiedenen Käsetypen sowie die Grundzüge ihrer Produktion.

1 8 Käse pflegen und reifen

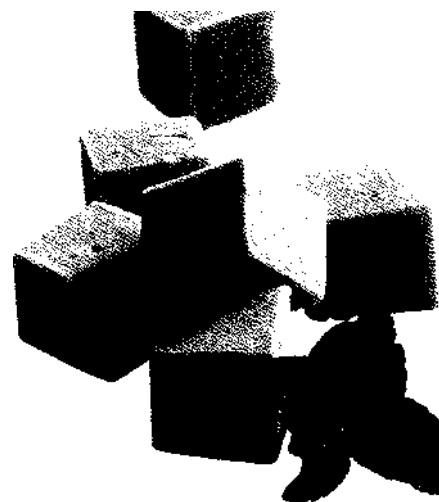
Der Reifekeller und die Rolle des Affineurs. Die Verpackung, ein wichtiges Kriterium für den Qualitätserhalt von Käse.

2 2 Wichtiges in Kürze

Fett i.Tr. und Wff - so lässt sich Käse ordnen. Käse-Qualität richtig beurteilen. Käse ist gesund: Ernährungsphysiologie von Käse.

2 8 Das Käse-Lexikon

Käsesorten international - geordnet nach den großen Käsefamilien. Von Hartkäse & Co. über extraharte Reibkäse, Filatakäse und Schnittkäse. Gefolgt von Halbfestem Schnittkäse, Blauschimmelkäse und Weichkäse. Bis hin zu Frischkäse, Ziegenkäse, Sauermilchkäse, Schmelzkäse und -Zubereitungen.



1 2 2 Küchenpraxis

Einkauf und Lagerung von Käse

Auf was es beim Käsekauf zu achten gilt und wo man welche Sorten am besten nachfragt. Richtige Lagerung und Aufbewahrung von Käse.

1 2 8 Käse schneiden und reiben

Mit ein wenig Technik und dem richtigen Werkzeug kein Problem: Hilfreiche Tipps für den Umgang mit Messer, Draht, Beil, Spaten und Reibe.

1 3 2 Käse schmelzen

Jeder Käse schmilzt anders. Entscheidend für die Schmelzeigenschaft sind Fettgehalt, Teigstruktur und Konsistenz der einzelnen Käsesorten.

1 3 4 Geräte & Werkzeuge

Praktische und unentbehrliche Hilfsmittel für die Käseküche. Käsemesser, Reiben, Beile und Spaten. Geeignete Formen zum Backen. Wichtige Töpfe und Gerätschaften für Raclette und Käsefondue.



f



1 36 **Rezepte**

1 36 **Käse auf dem Büfett und Fingerfood**

- | | | | |
|------|--------------------------------|-------|---------------------------------|
| 1 38 | Käsehäppchen mit Obst & Nüssen | 1 4 4 | Petit fours und Pumpernickel |
| 1 40 | Käsekugeln und Käsecremes | 1 4 6 | Käseplatten von mild bis pikant |
| 1 42 | Canapees mit Käse | 1 4 8 | Zum Frühstück oder vom Wagen |

1 50 **Salate und Suppen mit Käse**

- | | | | |
|------|-------------------------|-------|-------------------------|
| 1 52 | Salatsaucen und Salate | 1 5 8 | Suppenvielfalt |
| 1 56 | Mariniert und eingelegt | 1 6 0 | Suppeneinlagen mit Käse |

1 62 **Warme Snacks und Vorspeisen**

- | | | | |
|------|-------------------------------|-------|--------------------------------|
| 1 64 | Crostini, Crostada und Toasts | 1 7 0 | Puffer, Omelett und Tortilla |
| 1 66 | Knusprig ausgebacken | 1 7 2 | Leicht und luftig: Käsesouffle |

1 74 **Hauptgerichte mit Käse**

- | | | | |
|------|----------------------------------|-------|---|
| 1 76 | Würzige Pastasaucen | 1 8 4 | Klassisch oder italienisch: Cordon bleu |
| 1 78 | Gefüllte Pasta und Spezialitäten | 1 8 6 | Piccata mit Fleisch oder Fisch |
| 1 80 | Polenta, Röllchen und Risotti | 1 8 8 | Käse, köstlich in Fleisch gehüllt |

1 90 **Fondue und Raclette**

- | | | | |
|------|------------------------------|-------|--------------------------|
| 1 92 | Dreierlei Käsefondue | 1 9 6 | Raclette im Schäufelchen |
| 1 94 | Ideen mit geschmolzenem Käse | | |

1 98 **Aufläufe und Gratins**

- | | | | |
|-----|---------------------|-------|---------------------|
| 200 | Gratiniertes Gemüse | 2 0 4 | Kartoffeln und Käse |
|-----|---------------------|-------|---------------------|

2 0 6 **Pikant backen mit Käse**

- | | | | |
|-------|-----------------------------------|-------|---------------------------|
| 2 0 8 | Gebäck aus Mürbe- und Blätterteig | 2 1 4 | Pizza, Brot und Schnecken |
| 2 1 2 | Tarteletts, Watruschki & Co. | 2 1 8 | Herzhafte Käsekuchen |

2 2 0 **Süßes Backen, Desserts und Wein**

- | | | | |
|-------|-------------------------|-------|----------------------|
| 2 2 2 | Erfrischende Käsekuchen | 2 2 6 | Wundervolle Desserts |
| 2 2 4 | Käsesahnetorten | 2 3 0 | Käse und Wein |

2 3 3 Glossar - Fachbegriffe rund um den Käse von Käsebruch bis Schimmelpilzkulturen

2 3 4 Register -Warenkunde, Küchenpraxis sowie sämtliche Rezepte auf einen Blick

2 3 8 Literatur, Danksagung und Impressum

Wenn nicht anders angegeben, sind die Rezepte grundsätzlich für 4 Portionen berechnet.