

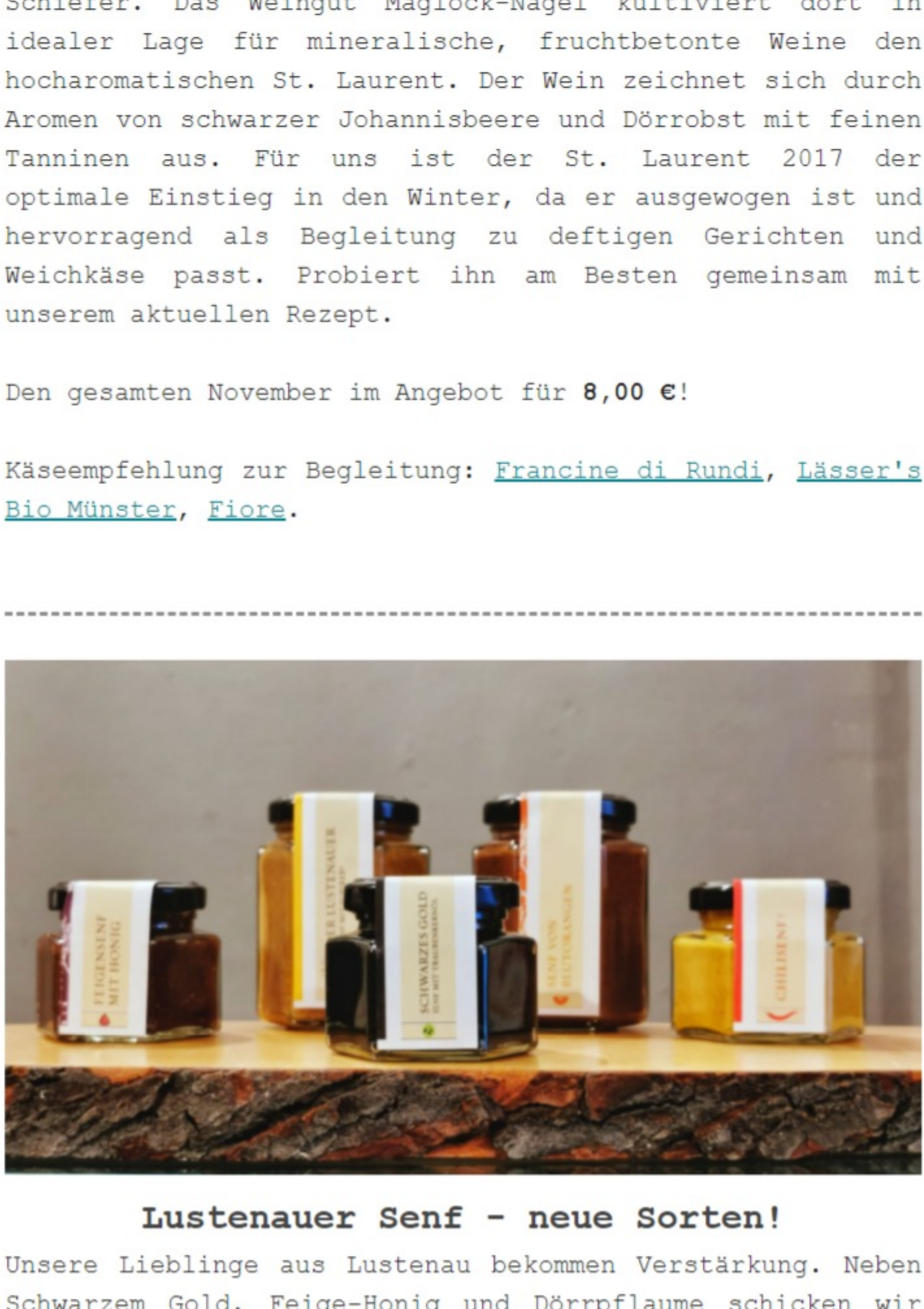
PEPPI NEWS

NOVEMBER 2021

Rohmilchkäse rockt



Griß euch zum aktuellen Peppikäse Newsletter. Diesen Monat erwartet euch ein neues eklektisches Gericht, das Puristen verärgert, ein herrlicher Rotwein und großartige neue Produkte, die Peppi für euch im Gepäck hat. Treten Sie ein! Aber bitte Schuhe ausziehen.



Wein des Monats

-

Rubinroter St. Laurent

Im Osten des Strassertals, nach Süden ausgerichtet befindet sich die Lage Wechselberg mit ihren Verwitterungsböden der Böhmisches Masse und kristallinem Schiefer. Das Weingut Maglock-Nagel kultiviert dort in idealer Lage für mineralische, fruchtbetonte Weine den hocharomatischen St. Laurent. Der Wein zeichnet sich durch Aromen von schwarzer Johannisbeere und Dörrobst mit feinen Tanninen aus. Für uns ist der St. Laurent 2017 der optimale Einstieg in den Winter, da er ausgewogen ist und hervorragend als Begleitung zu deftigen Gerichten und Weichkäse passt. Probiert ihn am Besten gemeinsam mit unserem aktuellen Rezept.

Den gesamten November im Angebot für **8,00 €!**

Käseempfehlung zur Begleitung: [Francine di Rundi](#), [Lässer's Bio Münster](#), [Fiore](#).



Lustenauer Senf - neue Sorten!

Unsere Lieblinge aus Lustenau bekommen Verstärkung. Neben Schwarzem Gold, Feige-Honig und Dörripflaume schicken wir vier neue Sorten ins Rennen: Subirer, Blutorange, Chili und den absoluten Knaller: Senf Kaviar!

Als harmonische Begleitung zu Weichkäse jeder Art eignet sich der süße und lebendige Subirer Senf, der kräftig nach Birne schmeckt und für den extra Kick echten Subirer Brand aus Vorarlberg trinken durfte! Unbedingt probieren mit [Le Caprin](#), oder [Morlacco](#).

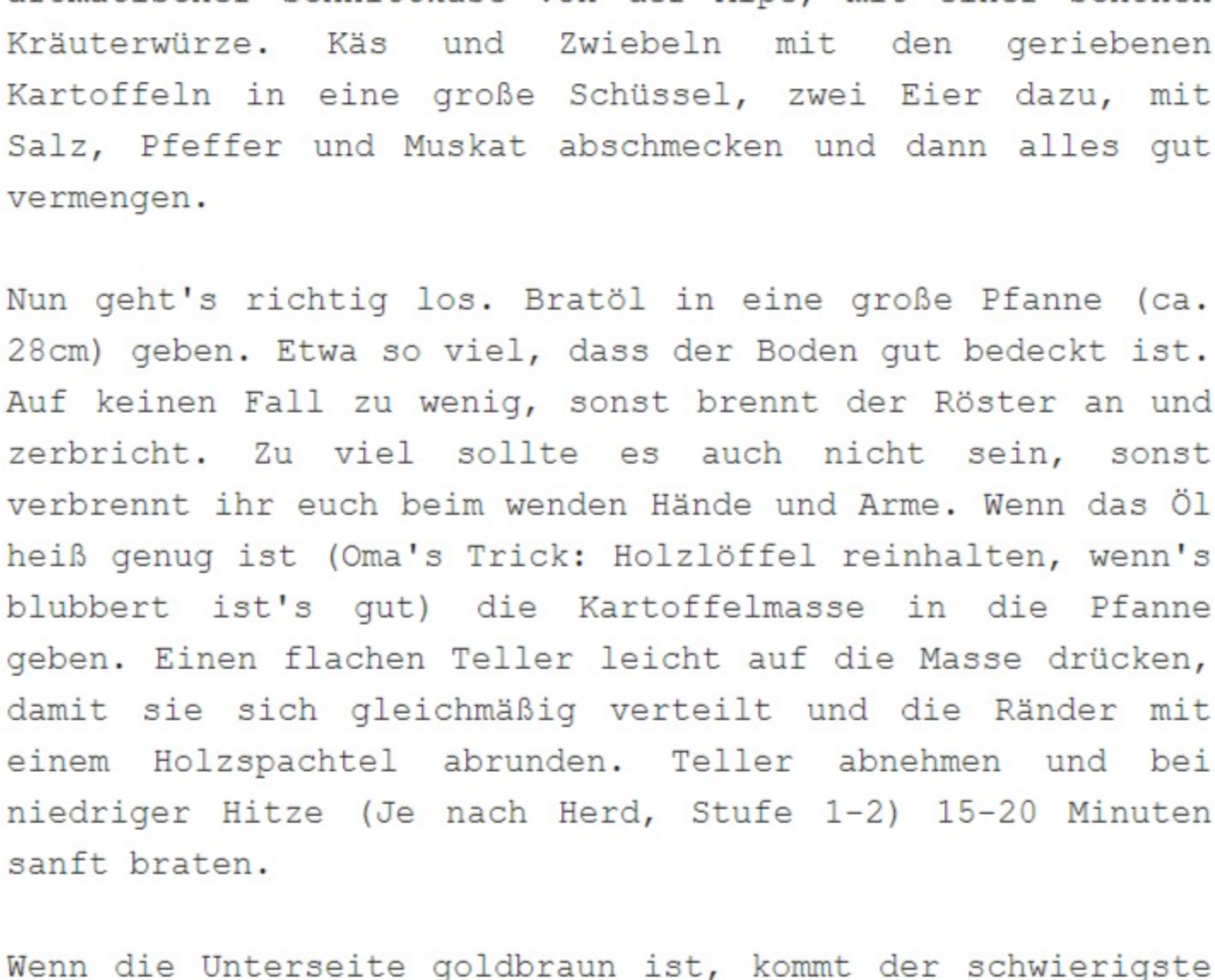
Etwas würziger, satt säurehaltig und sämig ist der Blutoranger Senf, der neben seinem Fruchtanteil weißen Balsamico und Zartbitterschokolade beinhaltet. Der helle Wahnsinn mit [Bergfichte](#) und anderen kräftigen Weichkäsen!



Das Highlight im neuen Sortiment ist ganz klar der Senf Kaviar. In Zitronensaft und Gewürzen eingelegte, ganze Senfkörner sorgen für ein unvergessliches Erlebnis zu jeder Speise, die etwas Schärfe und süße Zitrusnoten verträgt. Besonders wird der Genuß, da die Körner erst beim Kauen platzen und ihre volle Aromatik entfalten.

Klein aber fein: Für alle, denen die Lustenauer Senfgläser zu groß sind, oder als Geschenkkidee für den perfekten Fresskorb: Wir haben ab sofort auch die kleinen, 100ml Gläser im Angebot!

Lustenauer Senf gibt es nur bei uns im Geschäft!



Peppi's Käsemischungen

-

Für's Fondue, die Spätzle und vieles mehr!

Es wird kalt und somit gibt es wieder echte Peppi-Käsemischungen, von uns frisch gerieben!

Die Sorten: Vorarlberger Mischung, Alpkäse Mischung, Bio-Mischung von Eugen Lässer und natürlich ganz edel Moitié-Moitié.

Ob nur gerieben für die Käsespätzle oder fix&fertig fürs Fondue - bestellt euch eure Mischung vor und holt sie bei uns im Laden ab!

Wie das geht? Klickt auf den Button unten. So gelangt ihr zu den vier Schritten für eure Bestellung einer Peppikäse-Mischung.

[Zum Reibekäs](#)



Peppi's Rezeptidee

Erdäpfel Gröstl? Brägele? Rösti? Ein weiteres Mal ist Peppi mit der Pfanne zugange und wringt es mehrmals kräftig der Traditionsküche mit einem eklektischen Gericht! Wir pfeifen drauf und nennen die Kreation "Peppi's Kartoffelröster"!

Zutaten für ca. 3-4 Portionen:

- 800 g weichkochende Kartoffeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Eier
- Bratöl
- 100g [Schnittkäse](#)
- Salz, Muskat, Pfeffer
- 75g [Hölzige Geiss](#)



Zubereitung:

Die Glaubensfrage bei allen Rösti-Varianten: Kartoffeln kochen, oder nicht? Eigentlich sollte die Antwort kräftig "Ja" lauten, aber da wir unserem Kartoffelröster genug Klebmasse beimengen, verzichten wir darauf.

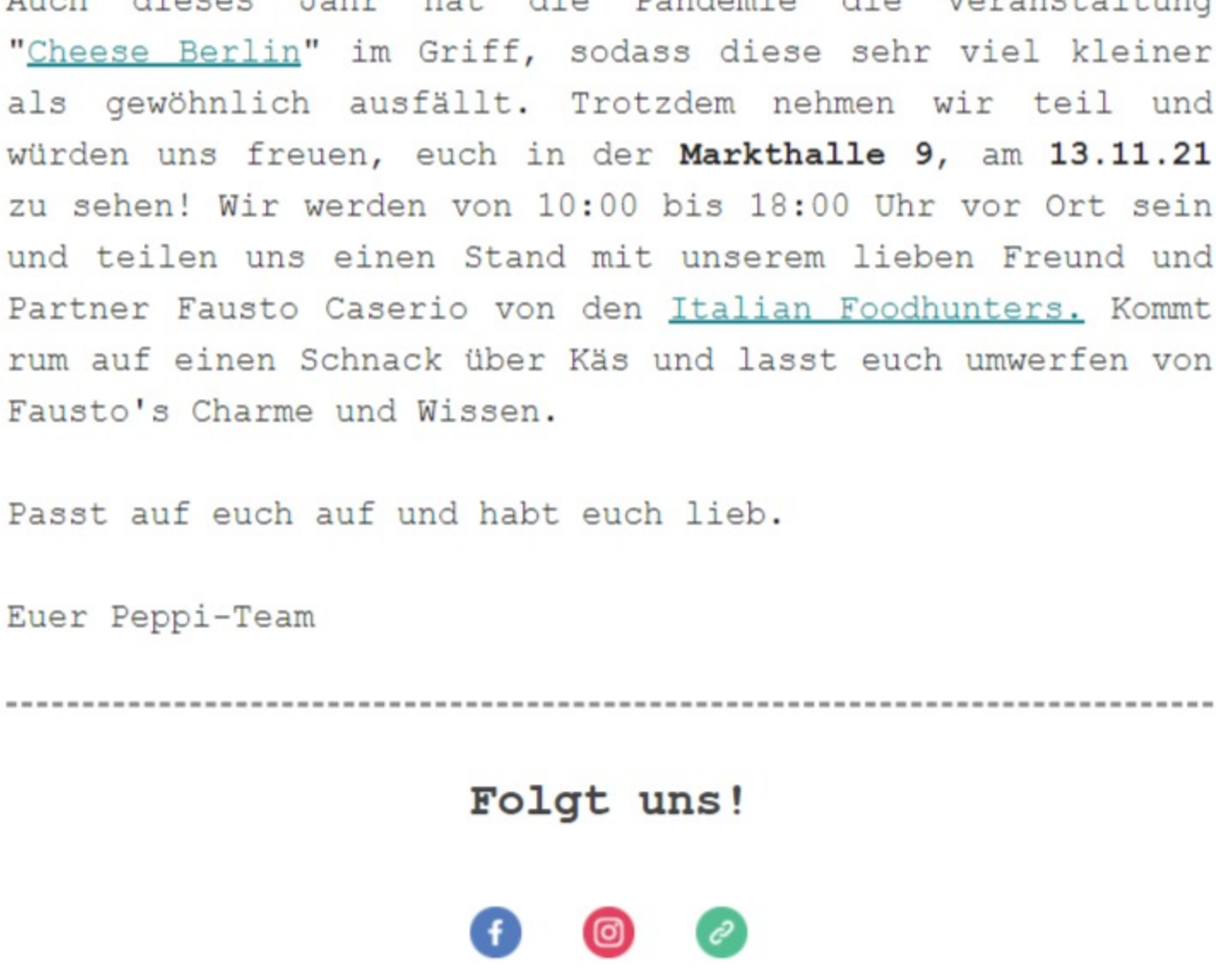
Also los: Kartoffeln schälen und je nach Gusto fein, oder grob reiben. Reibt die Kartoffeln am besten direkt auf ein Küchentuch. Wenn ihr fertig seid, formt das Tuch mit samt Inhalt zu einem Säckchen und wringt es mehrmals kräftig über dem Waschbecken aus. Die Kartoffelraspeln müssen so trocken wie nur möglich sein, sonst gibt es später beim braten Probleme. Zwiebeln und Schnittkäse in feine Würfel hacken. Wir verwenden den "Mischling" aus Vorarlberg, ein aromatischer Schnittkäse von der Alpe, mit einer schönen Kräuterwürze. Käs und Zwiebeln mit den geriebenen Kartoffeln in eine große Schüssel, zwei Eier dazu, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und dann alles gut vermengen.

Nun geht's richtig los. Bratöl in eine große Pfanne (ca. 28cm) geben. Etwa so viel, dass der Boden gut bedeckt ist. Auf keinen Fall zu wenig, sonst brennt der Röster an und zerbricht. Zu viel sollte es auch nicht sein, sonst verbrennt ihr euch beim wenden Hände und Arme. Wenn das Öl heiß genug ist (Oma's Trick: Holzlöffel reinhalten, wenn's blubbert ist's gut) die Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Einen flachen Teller leicht auf die Masse drücken, damit sie sich gleichmäßig verteilt und die Ränder mit einem Holzspachtel abrunden. Teller abheben und bei niedriger Hitze (Je nach Herd, Stufe 1-2) 15-20 Minuten sanft braten.

Wenn die Unterseite goldbraun ist, kommt der schwierigste Part: das Wenden. Drückt dazu einen Teller auf die Oberseite des Rösters und haltet ihn gut fest. Klappt nun die Pfanne um, sodass der Röster mit der gebratenen Seite nach oben auf dem Teller liegt. Falls nötig wieder etwas Öl in die Pfanne und den Röster nun mit der ungebratenen Seite nach unten in die Pfanne gleiten lassen. Ca. 15 Minuten fertig braten. 5 Minuten vor Ende der Bratzeit die Hölzige Geiss in feine Streifen schneiden und sie auf dem Kartoffelröster verteilen. Zum Schluss den Röster aus der Pfanne auf ein Tuch (oder Küchenrolle) gleiten lassen, um das überschüssige Fett loszuwerden und schließlich auf einem Teller anrichten.

Als Beilage eignet sich eine Pilzrahmsauce ganz hervorragend, oder auch Geschnetzeltes jeder Art. Unser Geheimtipp: Probiert den Röster mit Lustenauer's Subirer Senf - ein Traum!

An Guadn!



Was gibt's im Angebot?

04.11. - 10.11.

Hüttenzauber (CH) - 2,60 € / 100g

Würziger, kräftig salziger Käse aus der Schweiz. Erdig, teils starke Aromen, die an Höhlenkäse erinnern!

Liebstöckel Käse (NL) - 2,30 € / 100g

Mittelalter Bauernkäse, Typ Gouda, der sehr aromatisch ist, mit einem tollen Schmelz. Die Liebstöckelaromen durchziehen den Teig und sind sehr dominant.

Bio-Bauerngouda 200T Spezial (NL) - 2,60 € / 100g

Hervorragend butteriger Gouda aus Bio-Milch. Cremig und zart, mit tiefegehender Aromatik und perfektem Salzgehalt. Da läuft uns das Wasser im Mund zusammen!

Spezialangebot im November

Mittlerweile dürfte Ihr vertraut sein mit den herrlichen Produkten von Lukas Kaufmann, seines Zeichens Senner der Alpe Sack, die auf knapp 1700 Metern Höhe im Bregenzerwald liegt. Sein Alpkäs, wohl einer der Besten, ist das Produkt der Harmonie von Erfahrung und Intuition. Ausgewogen würzig ist er. Zwar kräftig, aber nicht übersalzen, mit tollen nussigen Noten und feinen Kräuteraromen. Nicht so aufdringlich wie viele seiner Verwandten, dafür voll im Geschmack. Die Tourismus Website der Gemeinde Schwarzenberg liefert einen weiteren Hinweis, warum der Käse von Kaufmann so gut ist: Da die Alpe sehr steil ist, haben die rund 40 Rinder eine sehr gute Kondition. Sportliche Milch für den perfekten Käse also!

Alpkäs Alpe Sack (AT) - 2,10 € / 100g

Neues aus Italien

Sardische Schafe und Disteln

Dürfen wir vorstellen - der zweite Bussu im Bunde, Gianfranco, ebenfalls Käseproduzent, wie sein Bruder Salvatore. Zwei Brüder mit einer ähnlichen Agenda, doch unterschiedlichen Herangehensweisen. Was beide verbindet, ist das Handwerk, die Überzeugung, auf traditionelle Art und Weise zu arbeiten und aus wenigen hochwertigen Rohstoffen Meisterwerke zu erschaffen.

Der Unterschied? Gianfranco stellt, anders als sein Bruder, Pecorino Sardo her. Dazu verwendet er kein tierisches Lab, sondern Distelenzyme. Perfekt geeignet für Vegetarier*Innen!

Weitere Informationen zu allen italienischen Slow-Food-Spezialitäten findet ihr auf unserer Website, Link unten.

[Zur Seite](#)

SAVE THE DATE

Wild Cheese Giro d'Italia Shepherd Tour

Erlebt mit Peppikäse eine exklusive Käseverkostung, geführt von Fausto Caserio, der euch die Produkte näher bringt und so einiges über die Hersteller*Innen erzählt. Fausto ist der kreative Kopf hinter dem Projekt "[Adopt a Shepherd and a wild Cheese](#)", welches sich für den Erhalt traditioneller, handwerklicher Herstellung von Käse einsetzt und Produzenten aus ganz Italien mit Verkäufern wie Peppikäse vernetzt. Die Auswahl der Käse beschreibt eine Reise durch Italien, von Piemont, durch die Abruzzen, mit einem Abstecher über Sardinien bis nach Sizilien. Dazu gibt es eine Weinbegleitung natürlicher Weine und feinen toskanischen Speck.

Wann: Sonntag, 14.11., 18:00 - 20:00 Uhr
Wo: Peppikäse, Weichselstr. 65, 12043 Berlin
Anmeldung: Per E-Mail an kaese@peppikaese.de - Betreff "Registration Italian Wild Cheese"
Eintritt: 28,- €.

Nach eurer Anmeldung erhaltet ihr eine E-Mail mit der Bestätigung eurer Teilnahme und die Rechnung. Meldet euch an für einen unvergesslichen Abend mit Fausto und Peppi.

Achtung

1. Die Veranstaltung ist nicht für Vegetarier*Innen geeignet - tierisches Lab im Käse.
2. Die Veranstaltung wird größtenteils auf Englisch sein.
3. Die Plätze sind SEHR LIMITIERT - nur 20 Tickets.

Zum Schluss sagen wir "Cheese Berlin"

Auch dieses Jahr hat die Pandemie die Veranstaltung "[Cheese Berlin](#)" im Griff, sodass diese sehr viel kleiner als gewöhnlich ausfällt. Trotzdem nehmen wir teil und würden uns freuen, euch in der **Markthalle 9**, am **13.11.21** zu sehen! Wir werden von 10:00 bis 18:00 Uhr vor Ort sein und teilen uns einen Stand mit unserem lieben Freund und Partner Fausto Caserio von den [Italian Foodhunters](#). Kommt rum auf einen Schnack über Käs und lasst euch umwerfen von Fausto's Charme und Wissen.

Fasst auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!

Copyright © 2020 Peppikäse. All rights reserved.