

# Meine liebsten Rezepte

## Gerichte mit Rotholzer Käsespezialitäten





Meine liebsten Rezepte

Gerichte mit

Rotholzer Käsespezialitäten

Rotholz 2022

Medieninhaber und Herausgeber:  
HBLFA Tirol  
Landwirtschaft und Ernährung,  
Lebensmittel- und Biotechnologie  
Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal  
hblfa-tirol.at

Autorinnen und Autoren: Raitmair Maria, Schreiner Monika, Viertel Nina  
Fotonachweis: Laura Stock  
Gestaltung: Simone Kometer



Alle Rechte vorbehalten  
Rotholz 2022

## Vorwort

Bereits im ersten Jahr, das Forschung und Service sowie Schule der HBLFA Tirol unter einem Dach im neu errichteten Gebäudekomplex verbracht haben, zeigen sich schöne Ergebnisse der Zusammenarbeit. Beide Bereiche brachten in einem ersten, gemeinsamen Projekt ihre spezifischen Stärken zur Wirkung. Ausgehend von den besonderen Käseprodukten des Forschungsbereichs entwickelten die Lehrpersonen im Unterrichtsfach Lebensmittelverarbeitung schmackhafte Rezepte und setzten diese mit Schülerinnen und Schülern in der Lehrküche um. Der Verwaltungsbereich übernahm die Ablichtung der angerichteten Speisen und die Gestaltung eines ansprechenden Layouts. Das Resultat ist ein besonderes Kochbuch, das Sie nun in den Händen halten. Es soll Sie zum Nachkochen und Weiterentwickeln inspirieren - und Ihnen hoffentlich viele schmackhafte Mahlzeiten mit dem Rotholzer Käse bescheren.

Allen, die am Zustandekommen dieser Sammlung von Rezepten mitgearbeitet haben, sei an dieser Stelle ein herzlicher Dank ausgesprochen. Sie haben mit einem ansprechenden Beispiel gezeigt, welches Potential im Zusammenwirken der Bereiche der HBLFA Tirol liegt. Mögen diesem schönen Kooperationsprojekt noch viele weitere folgen!

Mag. Ronald Zecha  
Direktor





## Inhalt

Dinkelbrötchen mit Rotholzer Schafscamembert und Quittengelee

9

Minischaumrollen mit cremig gerührtem Rotholzer Schafscamembert

11

Zucchinirollchen und Tomate mit Camembertfülle

13

Bärlauchbaguette mit bunter Schafskäsecreme

15

Käsesuppe mit knusprigem Spargel

17

Louick im Speckmantel auf Linsensalat

19

Gebackener Ziegenkäse im Nussmantel

21

Pikante Muffins mit Rotholzer Emmentaler und Rotholzer Edelziege

23

Schafskäse-Spinat-Ecken

25

Waffeln...mal anders

27

Kartoffelteigtascherl mit Blauhudler-Walnuss-Fülle

29

Risotto mit Kürbis und Rotholzer Blauhudler

31

Bandnudeln mit Rotholzer Blauhudler

33

Bärlauchstrudel mit Rotholzer Patronanz

35

Rotholzer Bowl

37

Flammkuchen mit Spargel und Rotholzer Ziegenamembert

39

Polenta mit Rotholzer Gebirgsschaf

41

Süßkartoffelburger mit Rotholzer Patronanz

43

Käsespätzle

47

Spinatknödel gefüllt mit Rotholzer Blauhudler

49

Kasknödel

51

Fächerkartoffel mit Käsekruste

53

Pulled Chicken - Roulade mit Rotholzer Patronanz

55

Rotholzer Cordon mit Rotholzer Blauhudler und Speck

57

Topfenwaffeln

59

Rotholzer Blauhudler Schokolade Pralinen

61

Roulade mit Erdbeeren

63

Mürbteigschiffchen

65

Rotholzer Blauhudler Walnuss Tarte

67

Süße Ziegenamembertspieße mit Erdbeeren

69

Duett vom Schokomousse

71



# Dinkelbrötchen mit Rotholzer Schafscamembert und Quittengelee

## Zutaten

200 g feingemahlener Dinkel  
1 EL Öl  
2 Prisen Salz  
1/2 Packung Trockengerme  
1 Pkg. Rotholzer Schafscamembert

## Zubereitung

Aus allen Zutaten einen mittelfesten Germteig zubereiten, zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen (ca. 30 Minuten). Teig durchkneten, zu einer Rolle formen, Stücke abstechen, kleine Laibchen formen, mit verquirltem Ei bestreichen, mit einer Gabel anstupfen, beliebig bestreuen, weitere 10 Minuten aufgehen lassen, aufs Blech setzen, mit Wasser benetzen und bei 180° C etwa 15 - 20 Minuten backen. Ausgekühlt in Scheiben schneiden, mit Rotholzer Schafscamembert belegen und mit Quittengelee verzieren.



# Minischaumrollen gefüllt mit cremig gerührtem Rotholzer Schafscamembert

## Zutaten

½ Rolle Blätterteig  
1 verquirltes Ei zum Bestreichen  
200 g Rotholzer Schafscamembert  
80 ml Sahne  
3 EL fein gehackte Walnüsse  
1 EL Honig  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Blätterteig in 2 cm breite Streifen radeln, überlappend auf Schaumrollenformen legen, mit verquirltem Ei bestreichen, aufs Backblech setzen, mit Wasser benetzen, bei 200° C ins Rohr, nach 8 Minuten auf 170° C zurückschalten, zu goldgelber Farbe backen (insgesamt etwa 15 Minuten) und auskühlen lassen.

Camembert klein schneiden, mit Stabmixer pürieren. Nach und nach Rahm zugeben, bis eine cremige Masse entsteht.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Nüsse und Honig zugeben und abschmecken.

Die fertige Creme mit einem Spritzsack in die Blätterteigrollen füllen.



# Zucchiniröllchen und gefüllte Tomaten mit Camembertfülle

## Zutaten

200 g Rotholzer Ziegencamembert  
3 EL geröstete, fein gehackte Mandeln  
Salz, Pfeffer  
80 ml Rahm  
12 gegrillte Zucchinischeiben  
12 Cocktailtomaten  
Rucola, Schnittlauch zum Garnieren

## Zubereitung

Zucchini in dünne Scheiben schneiden (ca. 2 mm)  
und pro Seite ca. 1 Minute in wenig Öl anbraten.

Rotholzer Ziegencamembert mit der Gabel fein zerdrücken,  
mit etwas Rahm glattrühren. Geröstete Mandeln und steif geschlagenen  
Rahm untermischen und nach Belieben würzen. Zucchinischeiben aufrollen,  
aufstellen, die Fülle in die Röllchen spritzen und beliebig garnieren.

Cocktailtomaten abkappen, aushöhlen, Fülle in die Öffnung  
spritzen und beliebig garnieren.



# Bärlauchbaguette mit bunter Schafskäsecreme

## Zutaten Bärlauchbaguette

500 g Dinkelbackmehl, 1 TL Salz  
150 g lauwarmes Wasser, 150 g lauwarme Milch  
50 g Butter, in Milch erwärmt, 60 g frischer Bärlauch, fein geschnitten  
50 g Sonnenblumenkerne, 1 Pkg. Trockengerm oder ½ Würfel Frischhefe

## Zutaten bunte Schafskäsecreme

1 gelber Paprika, 3 Radieschen, 1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe, 100 g Rotholzer Schafscamembert  
150 g Sauerrahm, frische Kresse, Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Aus allen angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten, zum Schluss den fein geschnittenen Bärlauch einkneten und ca. 20 - 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend den Teig nochmals durchkneten, zu einem länglichen Wecken formen und diesen in eine ausgebutterte Kastenform legen - oder drei Baguettes formen. Backrohr auf 200° C vorheizen, das Brot mit etwas Wasser besprühen, ca. 30 Minuten backen. Sofort aus der Form nehmen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Paprika waschen, entkernen, kleinwürfelig schneiden, Schalotte und Knoblauch schälen und ganz fein hacken; Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und mit Sauerrahm glattrühren, alle Zutaten vermengen und gut abschmecken.



# Käsesuppe mit knusprigem Stangerl

## Zutaten Käsesuppe

2 EL Butter  
1 kleingehackte Schalotte  
4 EL Grieß, 1 Schuss Weißwein  
1 l Gemüsebrühe  
100 g geriebener Rotholzer  
Tilsiter  
125 ml Rahm  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer

## Zutaten Käsestangerl

50 g kalte Butter  
50 g geriebener Rotholzer Tilsiter  
50 g Mehl  
Prise Salz  
Kümmel  
Grobsalz nach Belieben

## Zubereitung Käsesuppe

Butter erhitzen, Schalotte anschwitzen, Grieß zugeben und leicht anrösten, mit Wein ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen und 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Geriebenen Rotholzer Tilsiter und Rahm unterrühren, würzen und mit Kresse angerichtet servieren.

## Käsestangerl

Mehl in eine Schüssel geben, salzen, kalte Butter kleingeschnitten und geriebenen Käse dazu geben; rasch zu einem Teig verkneten (15 Minuten kühl stellen). Auf einem Backpapier dünn ausrollen, in Streifen schneiden, mit Wasser leicht bestreichen, beliebig bestreuen, bei 180° C etwa 8 - 10 Minuten backen.



# Rotholzer Louick im Speckmantel auf Linsensalat

## Zutaten

150 g Rotholzer Louick, 8 Scheiben Bauchspeck  
2 EL Honig, Rosmarinzweige  
Linsensalat: 100 g rote Linsen  
2 Frühlingszwiebeln, 8 Cocktailtomaten  
1 handvoll Rucola, Blattsalate nach Belieben  
Marinade, Olivenöl, Balsamicoessig, Dijonsenf  
Prise Zucker, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Rotholzer Louick in Würfel (2 mal 2 cm) schneiden, mit Speck umwickeln, Rosmarinzweig drauflegen und abgedeckt ziehen lassen.

Gewaschene Linsen in doppelter Wassermenge al dente kochen, auskühlen lassen. Ringelig geschnittene Frühlingszwiebel, blanchierte, geschälte und würfelig geschnittenen Tomaten sowie verlesenen Rucola zugeben, marinieren und durchziehen lassen. Käsewürfel bei mittlerer Hitze rundum anbraten, mit Honig beträufeln, etwas einziehen lassen, an beliebiger Salatgarnitur und dem Linsensalat anrichten.



# Gebackener Ziegenkäse im Nussmantel

## Zutaten

50 g Mehl  
50 g Semmelbrösel  
100 g geriebene Walnüsse  
2 versprudelte Eier  
4 Rotholzer Ziegencamembert  
Frittierfett

## Zubereitung

Käsestücke in Mehl wenden, durch das versprudelte Ei ziehen und in Bröseln wälzen.

Noch einmal durch die Eier ziehen und in den geriebenen Walnüssen wälzen.

Salat waschen, mundgerecht zupfen. Birnen waschen, vom Kerngehäuse befreien und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden, in wenig heißer Butter ein paar Minuten leicht anbraten. Speckwürfel knusprig braten, mit Senf, Honig, Essig und Öl verrühren und Salat damit marinieren.

Käsestücke im erhitzten Frittierfett knusprig backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gebackenen Ziegenkäse anrichten, mit Walnüssen bestreuen.

Tipp: Statt Walnüssen können auch Haselnüsse verwendet werden!



# Pikante Muffins mit Rotholzer Emmentaler und Rotholzer Ziege

## Zutaten

500 g Mehl (glatt), 250 ml Wasser (lauwarm)  
3 EL Öl, ½ Hefewürfel  
½ EL Salz, 1 Dose Tomaten (passiert, klein)  
200 g Rotholzer Emmentaler, 150 g Schinken  
½ Paprika (gelb), 100 g Rotholzer Edelziege  
Pizzagewürz

## Zubereitung

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, salzen, Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, mit dem Öl zum Mehl geben und zu einem mittelfesten Teig verkneten. Teig mindestens 30 bis 40 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen, zu einem Rechteck auswalken. Mit passierten Tomaten bestreichen, geriebenem Käse und Pizzagewürz bestreuen (2 EL Käse zum Überbacken übriglassen). Schinken und Paprika klein würfelig geschnitten auf Teig verteilen, einrollen und in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in Muffinformen legen, mit dem restlichen Käse und eventuell Pizzagewürz bestreuen.



# Schafskäse-Spinat-Ecken

## Zutaten Fülle

2 Schalotten  
1 gehackte Knoblauchzehe  
50 g Butter  
200 g frischen Spinat  
150 g Rotholzer Gebirgsschaf  
1 EL gehackte Petersilie  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zutaten Teig

150 g Vollkornmehl  
100 g Weizenmehl  
125 g weiche Butter  
250 g Topfen  
Salz  
Ei zum Bestreichen

## Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten verkneten und eine halbe Stunde kalt rasten lassen.

Für die Fülle die Schalotten schälen, fein hacken und mit Knoblauch in heißer Butter anschwitzen. Von der Hitze nehmen und gewaschenen Spinat, würfelig geschnittenen Käse, gehackte Petersilie, verquirltes Ei dazugeben und würzen. Teig ausrollen und in Quadrate (ca. 8 mal 8 cm) schneiden. Ränder mit Wasser bestreichen, auf jedes Teigstück 1 Esslöffel der Fülle setzen, Quadrate zu Dreiecken zusammenklappen und Ränder gut zusammendrücken.

Tascherl mit Ei bestreichen und bei 170 ° C etwa 12 - 15 Minuten goldbraun backen.



# Waffeln... mal anders

## Zutaten

250 g Blattspinat, 1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe, 120 g Butter  
4 Eier, 100 ml Milch  
100 g Rotholzer Patronanz Käse  
200 g Mehl, 1 TL Backpulver  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitung

Spinat gründlich waschen, grobe Stängel entfernen und gut abtropfen lassen.

Feingehackte Zwiebel und Knoblauch in 20 g Butter anschwitzen, Spinat zugeben, mitdünsten, bis dieser zusammenfällt und würzen.

Die restliche zimmerweiche Butter schaumig rühren, geraspelten Käse, Eier, Mehl (mit Backpulver vermengt), Milch und Spinat dazu geben und zu Teig vermengen. Im Waffeleisen portionsweise goldgelb backen.

Tipp: Passen sehr gut zu Salatgerichten und als Beilage zu Gegrilltem!



# Kartoffelteigtascherl mit Blauhudler-Walnuss-Fülle

## Zutaten Teig

500 g mehlig Kartoffeln  
30 g Butter  
100 g griffiges Mehl  
30 g Grieß  
1 Ei

## Zutaten Fülle

150 g Rotholzer Blauhudler  
150 g Frischkäse  
50 g geriebene Walnüsse  
Basilikum, Salz, Pfeffer  
80 g Butter, Schnittlauch  
gehackte Walnüsse

## Zubereitung Teig

Kartoffeln in der Schale dämpfen, schälen und auf ein bemehltes Nudelbrett pressen. Salzen, Butter in kleinen Flocken darauf verteilen, Mehl und Grieß locker dazugeben. Grube bilden und das Ei hineingeben. Von der Mitte aus vermischen und zusammenkneten.

## Zubereitung Fülle

Rotholzer Blauhudler fein würfelig schneiden, mit Basilikum, Frischkäse, Walnüssen vermengen und würzen. Teig 3 mm dick auswalken, Kreise ausstechen (ca. 8 cm Durchmesser), in die Mitte einen Esslöffel der Fülle geben. Kreise am Rand mit etwas Wasser bepinseln, zusammenklappen, Ränder gut festdrücken. Kartoffelteigtascherl in kochendem Salzwasser etwa 3 - 5 Minuten (bis sie an die Oberfläche steigen) leicht köcheln lassen. Kartoffelteigtascherln mit brauner Butter, Schnittlauchröllchen und gehackten Walnüssen anrichten.



# Risotto mit Kürbis und Rotholzer Blauhudler

## Zutaten

1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe  
40 g Butter, 300 g Risottoreis  
80 ml Weißwein  
400 g würfelig geschnittener Hokkaido  
1 l heiße Suppe, Salz, Pfeffer  
80 g geraspelten Rotholzer Blauhudler  
2 EL kalte Butter  
80 g Rotholzer Blauhudler zum Servieren  
2 EL geröstete Kürbiskerne  
Rucola zum Garnieren

## Zubereitung

Feingehackte Schalotte und Knoblauch in erhitzter Butter anschwitzen, Risottoreis zugeben, glasig werden lassen, mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen, nach und nach mit heißer Suppe aufgießen. Nach ca. 15 Minuten die Kürbiswürfel zugeben, würzen, gegen Ende der Garzeit Parmesan und kalte Butter einrühren. Risotto anrichten, mit Blauhudler bestreuen, mit Kürbiskernen



# Bandnudeln mit Rotholzer Blauhudler

## Zutaten

400 g Bandnudeln  
150 g Rotholzer Blauhudler  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer, Salbeiblätter

## Zubereitung

Nudeln in Salzwasser al dente kochen.  
Blauhudler in Würfel schneiden; Butter erhitzen,  
Käse und Salbei bei schwacher Hitze zugeben und erwärmen,  
bis der Käse geschmolzen ist. Unter ständigem Rühren zwei Drittel Rahm  
zugeben, würzen, die Sauce eindicken lassen und mitgegarte  
Salbeiblätter entfernen. Nudeln zur Sauce geben, restlichen Rahm  
zugeben und gut durchmischen. Mit frischen Salbeiblättern anrichten.

Tipp: Dazu passen knackige Blattsalate!



# Bärlauchstrudel mit Rotholzer Patronanz

## Zutaten

500 g speckige Kartoffeln  
200 g Bärlauch  
150 g Rotholzer Patronanz  
1 EL Olivenöl  
1 Becher Crème fraîche  
2 EL Sauerrahm  
4 Strudelteigblätter  
Kräutersalz, Pfeffer, Muskat  
flüssige Butter zum Bestreichen

## Zubereitung

Kartoffeln in der Schale weichkochen, schälen und in Würfel schneiden. Käse in kleine Würfel schneiden. Bärlauch gründlich waschen, grobe Stängel abzupfen, abtropfen lassen, in Streifen schneiden und kurz in Olivenöl anschwitzen. Erdäpfelwürfel, Bärlauch, Sauerrahm und Crème fraîche gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Strudelteigblätter mit zerlassener Butter bestreichen, jeweils zwei aufeinanderlegen und die Bärlauchmasse auf 2/3 des Teigblattes gleichmäßig verteilen, Käsewürfel aufstreuen, den Teig zu je einem Strudel einrollen und mit zerlassener Butter bestreichen, bei 180 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Mit knackigen Blattsalaten und einem Sauerrahmdip servieren!



# Rotholzer Bowl

## Zutaten

200 g Hirse, Salz  
etwas Suppenwürze, 1 handvoll Rucola  
1 handvoll Vogerlsalat, 8 Cocktailtomaten  
½ Bund Frühlingszwiebel  
200 g Rotholzer Schafscamembert  
1 handvoll gehackte Walnüsse  
entkernte Oliven, 12 Blätter Rohschinken  
1 EL Honig, 1 TL Senf  
4 EL Olivenöl, ½ Zitrone  
Salz, frisch geschroteter Pfeffer  
Basilikumblätter

## Zubereitung

Hirse gründlich mit heißem Wasser waschen, in doppelter Wassermenge ca. 5 Minuten zugedeckt köcheln und anschließend ca. 20 Minuten quellen lassen. Tomaten halbieren, Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden und Käse würfelig schneiden. Hirse portionieren und alle restlichen Zutaten dekorativ verteilen. Dressing aus Honig, Senf, Olivenöl, Zitronensaft und Gewürzen zubereiten und über die Bowls verteilen.



# Flammkuchen mit Spargel und Rotholzer Ziegencamembert

## Zutaten Teig

200 g Mehl glatt  
200 g Dinkelvollmehl  
2 EL Olivenöl  
250 ml Wasser  
1 TL Salz

## Zutaten Fülle

125 g Crème fraîche, 150 g Sauerrahm  
Salz, Pfeffer, frischer Thymian, 1 EL Butter,  
¼ Bund grüner Spargel, 1 EL Honig,  
200 g Rotholzer Ziegencamembert  
200 g Cocktailtomaten, 12 Scheiben  
Rohschinken

## Zubereitung Teig

Mehl, Salz, Olivenöl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 20 Minuten kühl ruhen lassen. Teig in vier Teile teilen, jeweils auf bemehltem Backpapier dünn zu ovaler Form ausrollen (ausreichend Mehl verwenden, damit ein Kleben verhindert wird).

## Zubereitung Fülle

Spargel waschen, Enden abkappen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Butter erhitzen, Spargel einlegen und mit Honig beträufeln, leicht würzen und ca. 3 Minuten dünsten. Crème fraîche und Sauerrahm mit frischen Thymianblättern, Salz, Pfeffer verrühren und auf vorbereiteten Flammkuchenteig streichen. Mit Tomatenscheiben, Spargel und Rotholzer Ziegencamembert belegen und bei 180°C etwa 15 - 20 Minuten backen, Flammkuchen mit je drei Blättern vom Rohschinken belegen und sofort servieren.



# Polenta mit Rotholzer Gebirgsschaf

## Zutaten

400 ml Gemüsebrühe  
400 ml Milch  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
200 g Polenta  
2 EL Butter  
120 g Rotholzer Gebirgsschaf  
Speckwürfel nach Belieben  
Rosmarinzweige

## Zubereitung

Gemüsebrühe und Milch aufkochen lassen, würzen, Polenta einrühren, vom Herd nehmen, ca. 20 Minuten quellen lassen und kalte Butter unterrühren.

In heißen Tellern in beliebiger Form anrichten. Mit grob geraspelttem Käse bestreuen, mit brauner Butter beträufeln, mit gerösteten Speckwürfeln belegen und mit frischem Rosmarin servieren.



# Süßkartoffelburger mit Rotholzer Patronanz

## Zutaten Burger

250 g Süßkartoffeln, 2 EL Öl zum Braten  
1 kleine Zucchini, 100 g gegarte,  
rote Linsen, 1/2 fein gehackte Zwiebel,  
1 gehackte Knoblauchzehe, 50 g Haferflocken, 1 Ei,  
1 TL Senf, Gurke, Tomaten, Paprikapulver,  
geriebene Muskatnuss, 150 g Rotholzer Patronanz,  
4 Burger-Brötchen, Salatblätter, Rucola, frische  
Basilikum, Senf, Sauce nach Wahl, Salz, Pfeffer

## Zubereitung Burger

Kartoffeln waschen, halbieren und mit etwas Öl bepinseln. In Alufolie verpacken und bei 180 °C etwa 45 Minuten garen, etwas abkühlen lassen und schälen. Zucchini waschen, putzen, grob reiben, salzen, 20 Minuten ruhen lassen und ausdrücken. Abgetropfte Linsen zusammen mit den gegarten Kartoffeln pressen und mit allen restlichen Zutaten und Gewürzen verkneten. Vier große oder acht kleine flache Laibchen formen. Gurke und Tomaten in Scheiben schneiden und Salat vorbereiten. Laibchen in einer großen Pfanne in ca. 3 EL Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 - 4 Minuten braten und den Käse darüber geben. Halbierte Brote mit Salat, Gurken- und Tomatenscheiben, Basilikumblättern, Laibchen, Senf bzw. beliebigen Saucen zusammenstellen.



## Zutaten Burger-Brötchen

300 g feingemahlener Dinkel

1 TL Salz

½ P. Trockengeram

180 g lauwarme Milch

30 g zimmerwarme Butter

## Zubereitung Burger-Brötchen

Aus allen Zutaten einen Germteig bereiten und an einem warmen Ort gehen lassen. Teig nochmals kurz durchkneten, eine Rolle formen, in entsprechende Stücke teilen und Laibchen formen.

Auf ein befettetes Backblech setzen, mit etwas Wasser bestreichen, mit einer Gabel anstechen, mit Sesam bestreuen und noch einmal kurz aufgehen lassen. Blech mit Wasser benetzen und bei 180°C etwa 20 Minuten goldgelb backen.



# Käsespätzle

## Zutaten

200 g griffiges Mehl

2 Eier

ca. 250 ml Milch

Salz

150 g Rotholzer Edeltilsiter

100 g Butter

1 kleine Zwiebel

Schnittlauch

## Zubereitung

Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig bereiten, mit Hilfe eines Spätzlehobels in kochendes Salzwasser schaben und herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Spätzle mit kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel in Butter leicht anrösten, Spätzle dazu, den geriebenen Käse darüber und erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit frischem Schnittlauch servieren.



# Spinatknödel gefüllt mit Rotholzer Blauhudler

## Zutaten

250 g Knödelbrot  
125 g Topfen  
2 Eier  
300 g passierten TK-Spinat  
¼ Stange Lauch  
Salz, Pfeffer, Muskat  
100 g Rotholzer Blauhudler  
Butter, geriebener Käse

## Zubereitung

Eier, Topfen, Spinat und Gewürze versprudeln, über das Knödelbrot geben, gut durchmischen und ziehen lassen. Lauch klein würfelig schneiden, in 1 EL erhitztem Öl anlaufen lassen, zur Knödelmasse geben und noch einmal durchmischen. Rotholzer Blauhudler in Würfel schneiden, mit nassen Händen Knödel formen, wobei ein Würfel Blauhudler ummantelt wird. In kochendes Salzwasser legen ca. 10-12 Minuten leicht ziehen lassen oder im Dampfgarer zubereiten.

Tipp: Wird frischer Blattspinat verwendet, benötigt man die doppelte Menge!



# Kasknödel

## Zutaten

250 g Knödelbrot, 3 Eier, ¼ l lauwarme Milch, Salz, Pfeffer  
150 g Tiroler Graukäse g.U., 150 g Rotholzer Edeltilsiter  
100 g Rotholzer Patronanz, 80 g Butter  
1 kl. gehackte Zwiebel, 1 EL gehackte Petersilie

## Zubereitung

Eier, Milch, Gewürze versprudeln, über das Knödelbrot gießen und zugedeckt ziehen lassen. Zwiebel klein würfelig schneiden, in einem Drittel Butter glasig anlaufen lassen, gehackte Petersilie dazu und über das Knödelbrot geben. Restliche Butter mit dem würfelig geschnittenen Käse in der Pfanne langsam schmelzen lassen, zum Knödelbrot geben, Mehl dazu, gut durchmischen, mit nassen Händen Knödel formen und zu Laibchen pressen. In schwimmendem Fett goldgelb herausbacken und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. In der gut abgeschmeckten Suppe und/oder mit Salat servieren!

## Dressing für Salat

2 EL kaltgepresstes Olivenöl, 4 EL Balsamicoessig, 2 EL Wasser, 1 TL Honig, Saft einer halben Zitrone, ½ TL Senf, Kräutersalz, frisch geschnittener Schnittlauch. Alle Zutaten verrühren!



# Fächerkartoffel mit Käsekruste

## Zutaten

8 vorwiegend festkochende mittelgroße Kartoffeln

4 Frühlingszwiebeln

1 gehackte Knoblauchzehe

120 g Rotholzer Rotburger

120 ml Rahm

100 ml Milch

Salz, Pfeffer, Muskat

Butterflocken

frischer Schnittlauch zum Servieren

## Zubereitung

Frühlingszwiebeln ringelig schneiden mit Rahm, Milch, Knoblauch und Gewürzen verrühren; Käse grob reiben; geschälte Kartoffeln fächerartig ein - aber nicht durchschneiden. Kartoffeln in eine gebutterte Auflaufform setzen, Rahmmischung über die Kartoffeln gießen, Käse darüber streuen und Butterflocken nach Belieben daraufsetzen. Bei 180°C etwa 45 Minuten backen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp: Passt sehr gut zu Fleischgerichten und Gegrilltem.



# Pulled Chicken Roulade mit Rotholzer Patronanz

## Zutaten

12 Scheiben Sandwichtoast, 12 Scheiben Rotholzer Rotburger  
2 Hühnerbrustfilets, 75 g gewürfelter Bauchspeck  
175 g kleingehackte getrocknete Tomaten  
75 g Frischkäse, 2 EL gehackte Petersilie  
3 EL Sahne, Salz, Pfeffer, Thymian  
Kräuterbutter zum Bestreichen der backfertigen Roulade  
Olivenöl zum Anbraten

## Zubereitung

Toastscheiben entrinden, in 3 Reihen zu je 4 Scheiben überlappend auf Backpapier auslegen und mit Frischhaltefolie abdecken. Mehrmals mit dem Nudelwalker darüber rollen, bis die Toastscheiben verbunden sind (ev. die Überlappungen leicht mit Wasser benetzen) und mit Käsescheiben belegen.

Hähnchenbrüste würzen und beidseitig anbraten.  
Speck knusprig anbraten und in der Zwischenzeit die Hähnchenbrüste mit zwei Gabeln fein zupfen. Frischkäse, getrocknete Tomaten, Sahne und Petersilie zu einer Creme verrühren, Speck zugeben, würzen und Creme auf 2/3 des Brotbodens verstreichen. Hühnerfleisch auf den Toastscheiben verteilen, eng einrollen, mit zimmerweicher Kräuterbutter bestreichen und etwa 30 Minuten bei 180°C backen.  
In Scheiben geschnitten mit Blattsalaten servieren!



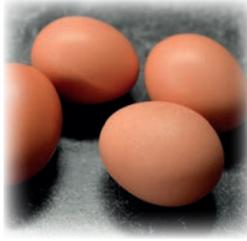
# Rotholzer Bauern Cordon Bleu mit Rotholzer Blauhudler und Speck

## Zutaten

4 Schweinsschnitzel vom Kaiserteil  
Salz, Pfeffer, Senf  
8 Scheiben Bauchspeck vom Hofschwein  
8 Scheiben Rotholzer Blauhudler  
80 g Mehl  
120 g Kürbiskerne  
2 Eier  
Frittieröl zum Herausbacken

## Zubereitung

Schnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen, mit Speck und Rotholzer Blauhudler belegen. Die Schnitzel zusammenklappen und die Ränder sehr gut festdrücken. Schnitzel in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen, in gehackten Kürbiskernen wenden und wieder gut andrücken. In erhitztem Frittieröl beidseitig goldbraun backen, abtropfen lassen. Dazu Kartoffelsalat (schmeckt sehr gut mit Kürbiskernöl), Preiselbeeren und Zitrone servieren.



# Topfenwaffeln

## Zutaten

125 g Butter  
80 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
3 Eier  
125 g Topfen  
200 g Mehl glatt  
1 TL Backpulver  
100 ml Milch

## Zubereitung

Zimmerwarme Butter flaumig rühren, mit Zucker, Vanillezucker und Eiern zu schaumiger Masse verrühren. Topfen, Milch und zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Waffeleisen vorheizen und mit Butter oder Öl gut ausstreichen, damit die Waffeln knuspriger werden und eine goldbraune Farbe erhalten. Backzeit beträgt etwa 4 - 5 Minuten. Waffeln nach dem Backen zum Auskühlen auf ein Gitter legen, damit sie knusprig bleiben.



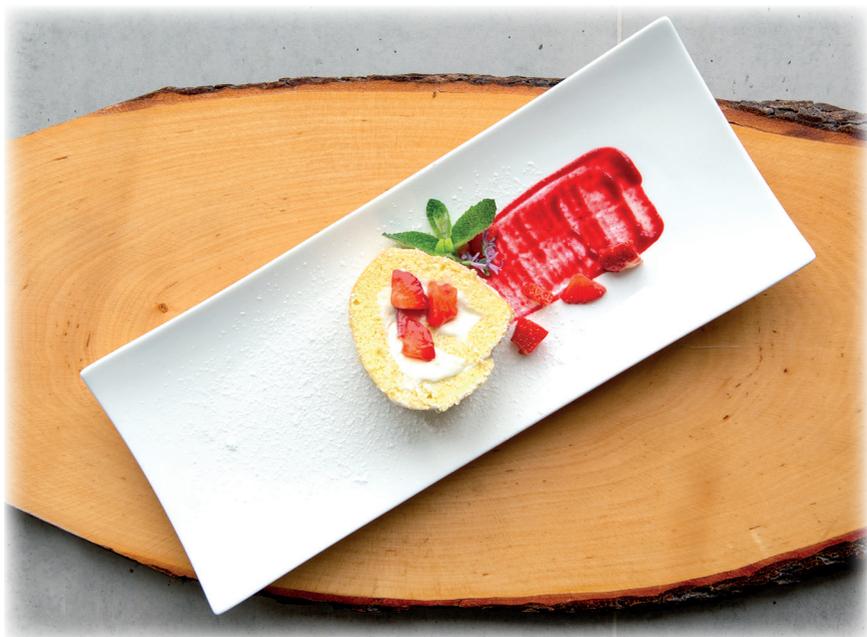
# Rotholzer Blauhudler Schokoladen-Pralinen

## Zutaten

80 g Rotholzer Blauhudler  
120 g dunkle Schokolade  
20 g Kakaopulver

## Zubereitung

Rotholzer Blauhudler in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Dunkle Schokolade in einem Wasserbad schmelzen, den geschmolzenen Käse dazu und zu einer homogenen Masse verrühren. Etwa 20 gleich große Kugeln formen, in Kakaopulver wälzen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.



# Roulade mit Erdbeeren

## Zutaten Biskuit

4 Eier  
120 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
80 g Mehl  
20 g Maizena

## Zutaten Fülle

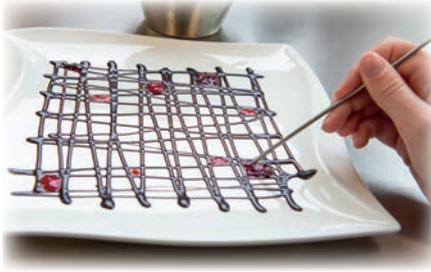
200 g Topfen  
1/2 Zitrone  
1 EL Vanillezucker  
2 EL Staubzucker  
150 ml Rahm

## Zubereitung Biskuit

Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Vanillezucker und Staubzucker hinzufügen, gut ausschlagen. Mehl und Maizena mischen und abwechselnd mit den Dottern unter den Schnee heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 10 bis 12 min bei 200°C backen. Auf ein mit Kristallzucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, rasch einrollen, auskühlen lassen, wieder aufrollen, füllen und wieder einrollen.

## Zubereitung Fülle

Topfen mit Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren, Rahm steif schlagen und unter die Topfencreme heben. Früchte nach Belieben: würfelig geschnittene Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren...



# Mürbteigschiffchen

## Zutaten Teig

250 g Mehl  
Salz  
80 g Staubzucker  
120 g Butter  
1 Dotter  
1-2 EL Wasser  
Minzeblätter zum Garnieren

## Zutaten Fülle

250 g Topfen  
80 g Staubzucker  
etwas Zitronensaft  
1/4 Rahm  
100 g Erdbeeren püriert

## Zubereitung Teig

Mehl, Staubzucker, Prise Salz auf eine Arbeitsfläche geben, kleingeschnittene Butter zugeben, feinbröselig verarbeiten. Grube machen, Dotter, Wasser dazu und rasch zu einem Teig verkneten. Kugel formen, eingewickelt und eine halbe Stunde kühl stellen.

Teig messerrückendick ausrollen, Schiffchenformen damit auslegen und bei 180°C etwa 8 bis 10 Minuten backen; ausgekühlt mit Topfencreme füllen; mit Früchten und Minzeblätter garnieren.

## Zubereitung Creme

Topfen, Staubzucker, Zitronensaft verrühren, Masse halbieren, in einen Teil die pürierten Erdbeeren geben, Rahm steif schlagen, jeweils eine Hälfte in die zwei Topfenfüllungen unterheben.



# Rotholzer Blauhudler Walnuss

## Zutaten Teig

100 g glattes Mehl  
60 g geriebene Walnüsse  
40 g Kakaopulver, 100 g Butter,  
160 g Topfen, 1 Prise Salz,  
Öl zum Befetten

## Zutaten Fülle

4 Eier, 60 g Butter, 30 g Staubzucker,  
80 g gehackte Zartbitterschokolade  
40 g gehackte Walnüsse  
100 g Topfen, 60 g geriebene Walnüsse,  
40 g Feinkristallzucker, 30 g Mehl,  
20 g Rotholzer Blauhudler,  
feinwürfelig geschnitten

## Zubereitung Teig

Für den Teig Mehl auf ein Nudelbrett sieben, salzen, kalte Butterstückchen einarbeiten und mit Mehl abbröseln. Topfen zugeben und rasch zu glattem

Teig verkneten, ca. 20 Minuten kaltstellen. Teig ausrollen, Tarteform damit auslegen, mit Gabel einstechen und 5 Minuten bei 180°C anbacken.

Fülle auf vorgebackenem Boden verteilen, Rotholzer Blauhudler fein würfelig schneiden und locker auf der Fülle verteilen und mit einer Gabel leicht andrücken. Tarte im Rohr ca. 30 Minuten fertig backen.

## Zubereitung Fülle

Zimmerwarme Butter mit Dotter und Zucker schaumig rühren; Topfen, geriebene und gehackte Walnüsse, Schokosplitter und Mehl in die Buttermischung einrühren. Eiklar mit Feinkristallzucker steif schlagen und unter die Masse heben.



# Süße Ziegenamembertspieße mit Erdbeeren

## Zutaten

120 g Rotholzer Ziegenamembert, 16 Erdbeeren

## Zutaten Teig

1 Ei, 20 g Zucker, 1 Prise Salz, 20 g Mehl

## Zutaten Karamell

50 g Zucker, 10 g Butter, 50 g Rahm

## Zubereitung

Dotter und Zucker schaumig schlagen. Eiklar und eine Prise Salz zu Schnee ausschlagen. Eischnee und Mehl abwechselnd unter die Dottermasse heben. In vorbereitete Backform füllen und etwa 8 - 10 Minuten bei 200°C backen.

Teig auskühlen lassen, kleine Kreise (4 cm Durchmesser) ausstechen.

Ziegenamembert in dünne Scheiben schneiden oder Kreise ausstechen.

Karamell herstellen: Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, Butter und Rahm zugeben, langsam aufkochen lassen.

Biskuitteig, Ziegenamembert und gewaschene Erdbeeren auf einen Spieß stecken und mit Karamell garnieren.



# Duett vom Schokoladenmousse

## Zutaten Dunkle Schokoladenmousse

250 ml Schlagrahm, 100 g Zartbitter Schokolade, 20 g Zucker, 1 Ei,  
1 Dotter, eventuell Schuss Rum

## Zutaten Helle Schokoladenmousse

250 ml Schlagobers, 100 g weiße Schokolade, 20 g Zucker, 1 Ei,  
1 Dotter, evtuell Schuss Rum

## Garnierung

50 g Himbeeren, 1 Pkg. Vanillezucker  
Zitronensaft nach Geschmack Himbeeren, Melisse

## Zubereitung

Dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. Ei, Dotter und Zucker und evtl. einen Schuss Rum über Wasserdampf warm aufschlagen, dann im kalten Wasserbad ausschlagen. Geschmolzene Schokolade unterrühren und steif geschlagenen Rahm unterheben.

Weißer Schokolade im Wasserbad schmelzen. Ei, Dotter und Zucker und evtl. einen Schuss Orangenlikör über Wasserdampf warm aufschlagen, dann im kalten Wasserbad ausschlagen. Geschmolzene Schokolade unterrühren und steif geschlagenen Rahm unterheben. Beide Mousses in Dessertgläser dressieren. Himbeeren mit Vanillezucker und evtuell etwas Zitronensaft erwärmen und je einen Teelöffel über die Mousses geben.

Mit frischen Himbeeren und Melisse anrichten.



## HBLFA Tirol – Schule und Forschung

Die HBLFA Tirol (Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt in Tirol für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie) vereint Forschung und Service (vormals BAM Rotholz) mit der höheren Schule, die zwei Fachrichtungen anbietet:

\* Fachrichtung "Landwirtschaft und Ernährung"

5-jährige Langform oder Aufbaulehrgang (nach einer Fachschule) und

\* Fachrichtung "Lebensmittel- und Biotechnologie"

5-jährige Langform.

## Schule mit standardisierter Matura

An der HBLFA Tirol lernen die Schülerinnen und Schüler nicht nur Theorie. Die Ausbildung setzt auf Lehre und Praxis unter einem Dach. Die HBLFA Tirol bietet als einzige Schule in Tirol eine umfassende Ausbildung im landwirtschaftlichen, lebensmitteltechnischen und biotechnologischen Bereich mit standardisierter Matura.

Wir setzen auf eine gute Allgemeinbildung, fächerübergreifendes Wissen und Können, auf die Verknüpfung von Ökologie und Ökonomie, auf technische Fähigkeiten und Fertigkeiten, personale sowie soziale Kompetenz, organisatorisches Geschick und vielfältige Kommunikation.

Wir bieten eine fundierte Ausbildung und vermitteln unternehmerische Kompetenz. Unser vielfältiges Bildungsangebot orientiert sich an den Anforderungen einer vernetzten, dynamischen Wirtschaft und berücksichtigt lebensmittel- und biotechnologische Zusammenhänge sowie Aspekte einer modernen, aufgeklärten Gesellschaft.

Wir bieten beste Voraussetzungen für abwechslungsreiches Lernen und Unterrichten. Modernste Labore für Chemie, Biologie, Biotechnologie, Sensorik und Unterrichtsräume, die auf dem letzten technischen Stand sind, ermöglichen eine berufsorientierte Ausbildung.



Neben der Förderung von Kreativität und Kommunikationsfähigkeit wird bei uns großer Wert auf die Persönlichkeitsbildung gelegt. Die Absolventinnen und Absolventen sollen für die Anliegen der Menschen im ländlichen Raum und für globale Probleme gleichermaßen aufgeschlossen sein, die demokratischen Prinzipien bejahen und unseren Wirtschaftsraum in seinen historischen, kulturellen und sozialen Aspekten kennen. Durch das Betreiben von Übungsfirmen und die Arbeit an Projekten mit außerschulischen Partnern werden unsere Schülerinnen und Schüler auf die Herausforderungen im Berufsleben vorbereitet.

## Internat – ein Ort zum modernen, gemeinsamen Wohnen, Lernen und Entspannen

Eine ideale Wohnmöglichkeit für bis zu 200 Schülerinnen und Schüler bietet das von Sozialpädagoginnen betreute freiwillige Internat. Es ist ein Ort zum gemeinsamen Leben und Lernen.

**Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt in Tirol für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie**

**Rotholz 50**

**6200 Strass im Zillertal**

**Telefon: +43 5244 62262 919**

**[www.hbifa-tirol.at](http://www.hbifa-tirol.at)**

