

Produktinformation

Original Schmaderer's **Pfandlkas**[®]



Produktbeschreibung:



Bio-Pfandlkas:	mind. 50 % Fett i. Tr.
Warengruppe:	Schnittkäse
Bioland Produkt-/	
Handelsgewicht:	ca. 1,00 kg Laib
Bestelleinheit:	Stück, gewichtsausgezeichnet
Maße:	Breite: ca. 10 cm Länge: ca. 13 cm Dicke: ca. 7 cm

Nach den Vorschriften der EU-Bio-Verordnung hergestellt.

Beschreibung:

Rinde:

Keine

Teig:

Elfenbeinfarbig, mattglänzend, teilweise kleine und unregelmäßige Bruchlochung mit schnittfestem aber geschmeidigem Teig.

Geruch:

neutral

Geschmack:

leicht salzig aber relativ neutral

Aufbewahrungshinweis:

Die optimale Lagertemperatur beträgt 8-10 °C. In Portionen geschnitten hält sich der Käse im Kühlschrank gut verpackt 2 – 3 Tage. Ansonsten ist das Mindesthaltbarkeitsdatum von 31 Tage (4 Wochen) zu beachten.

Herstellung:

Der Pfandlkas wird in einer Dorfkäserei aus Bio-Landmilch hergestellt. Die Milch wird in der Käsewanne auf Käsetemperatur erwärmt und mit einer rechtsdrehenden Milchsäurekultur versetzt. Dieses hat die natürliche Vorreifung und Gerinnung zur Folge. Das bewirkt, dass der Käse haltbar ist und dass die Eiweißkoagulation wie gewünscht verläuft. Mit dem Käsemesser (Käseharfe) wird die dickgelegte Milch (Gallerte) zum Bruch geschnitten. Nun wird das Bruch-Molkegemisch in Formen abgefüllt. Wenn die Temperatur und der pH-Wert nicht stimmen, entstehen Käsefehler (z.B. sauer, bitter bzw. fester Teig). Darum müssen alle Werte stimmen, um einen schönen geschmeidigen Teig zu bekommen. Nun wird der Käse durch den Käsemeister in der Form einige Male bei einer bestimmten Temperatur gewendet. Die rückständige Molke fließt ab. Anschließend kommt der Käse in das Salzbad. Im Salzbad nimmt der Käse Salz auf. Dieses dient zur Geschmacksbildung und Konservierung. Nach dem Salzbad wird der Käse nach Erreichen einer vorgeschriebenen Temperatur in Kiloblöcke portioniert und in PE-Folie eingeschweißt. Bei der Lagertemperatur reift der Käse bis er nach ca. 8 Tagen ausgeliefert werden kann. Durch die spezielle Kaltreifung des Roheiweiß wird der Käse so richtig weich und geschmeidig.

Zubereitung:

Der Pfandlkas eignet sich hervorragend als Ersatz für Fleisch aller Kategorien, z.B. Putenfleisch oder Schweinefleisch. Durch seinen angenehm milden Geschmack und seine geschmeidige Konsistenz, auch nach dem Backen oder Braten, zergeht der auf dem Gaumen wie Butter und lässt sich nach belieben würzen und mit Gemüse, z.B. Zwiebel, Paprika, Knoblauch und Peperoni, kombinieren.

Vor der Zubereitung wird der Pfandlkas in die gewünschten Portionen vom Käseblock geteilt. Die Scheiben sollten ca. 1 – 1,5 cm dick geschnitten werden. Für eine Hauptmahlzeit sind 100 – 150 g Käse zu rechnen. Als Vorspeise genügen ca. 70 g pro Person.



Verwendungsgelegenheiten:

Pfandlkas ist die genussvolle Mahlzeit zu jedem Anlass. Immer wenn Menschen zusammenkommen wird der Pfandlkas garantiert zum kulinarischen Höhepunkt. Ohne viel Aufwand. Schnell und einfach zubereitet.

Durch seine lange Haltbarkeit ist die Beschaffung und Lagerhaltung kein Problem. Dies ist ein wesentlicher Vorteil gegenüber von Frischfleisch.

Befindet sich das Fleisch in gefrorenem Zustand, dauert meist sehr lange bis es aufgetaut und verwendet werden kann. Dies verhindert eine spontane Zubereitung. Insbesondere wenn unerwartet mehr Gäste kommen als geplant. Ebenso ist es kein Problem, wenn mal Gäste ungeplant, z.B. wegen schlechtem Wetter ausbleiben.

Genießen Sie den Pfandlkas zu zweit, in der Familie oder mit Freunden, an einer großen Tafel in Restaurant. Der Pfandlkas eignet sich für ein stimmungsvolles Candle-Light-Dinner, als Familienmahlzeit genauso wie für eine gesellige Party.

Tauchen Sie ein in ein köstliches Essvergnügen.

Mit Baguette, Kartoffeln,
Schinken, knackigem
Salat und frischem
Gemüse ...

Rezeptvorschläge:

- Ausprobiert und zusammengestellt von B. Voigt-Weichselbaumer dem „Wirt von Dred“ - Jarezöd 5 - 83109 Großkarolinenfeld:

1. Gebratener Pfandlkas auf Salat



Den Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diagonal halbieren, auf dem Grill oder in der Pfanne mit Olivenöl oder Rapsöl goldbraun braten. Auf frischem Blattsalat (auch mit Gartenkräutern, Kresse oder Rukola) anrichten. Besonders gut schmeckt der gebratene Käse, wenn man ihn nach dem Anrichten mit Essiglack und Kernöl beträufelt, oder selbst gemachtes Bärlauch-Pesto darüber gibt.

Essiglack:

Balsamicoessig und Zucker 1:1 in einem Topf mischen, und zur Hälfte einreduzieren lassen. In eine Flasche mit Ausgießer füllen, nach dem Abkühlen sofort verwendbar. (Achtung: mit einem ¼ l kommt man ziemlich weit.) Sollte der „Lack“ zu dick geraten sein, mit etwas Essig oder Wein verdünnen.

Bärlauch-Pesto:

100 g Bärlauch, 50 g geröstete Pinienkerne oder Sesam mit 150 ml Olivenöl, 2 EL geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer in einem Mörser oder Mixer zu einer Paste vermischen. Fertig!

2. Pfandlkas in der Kartoffelkruste gebacken



Den Käse in Scheiben schneiden, halbieren, mit Salz & Pfeffer (oder Vegeta = türk. Gewürz) würzen. Mit Mehl, Ei und einer Mischung aus Semmelbröseln, Püree-Pulver und gehackter Petersilie panieren. In heißem Öl goldgelb backen.

(noch besser ist es mit Pfanni „Stampfkartoffeln“)

Passt sehr gut als Beilage zu deftigen Gerichten oder als eigenständiges Gericht, z.B. mit einer Meerrettich-Biersoße und grünem Salat.

3. Gewickelter Pfandlkas als Vorspeise



Den Pfandlkas in gewünschte Streifen schneiden, nach belieben würzen und in der Pfanne in Rapsöl goldgelb auf beiden Seiten anbraten.

Anschließend einwickeln, z.B. in ein Kresseblatt (als Farbtupfer) und umwickeln mit einer gebratenen Speckscheibe. Garniert mit Olivenbrot oder Weißbrot und etwas Soße dazu.

Je nach Käsemenge kann es als „kleiner Gruß aus der Küche“ oder als Vorspeise serviert werden.

4. Spinat-Käselaiberl

200 g frischer Spinat, blanchiert, gehackt, mit 250 g zerbröseltem Pfandlkas mischen. 100 g Mehl, 2 Eier, geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer hinzufügen (oder Vegeta).

Das ganze zu einer Masse vermengen, Pflanzlerl formen und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl braten.

(Man kann auch Mangold, Bärlauch, Gartenkresse oder TK-Spinat verwenden. Diesen jedoch unbedingt nach dem Auftauen gut ausdrücken!)

5. Eingelegter Pfandlkas

Den Käse in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Marinade aus ½ l Olivenöl, 3 – 4 gepressten Knoblauchzehen und Kräutern (z.B. Thymian, Oregano oder Estragon) in einem Weck-Glas oder Tupperdose mind. 3 Tage kühl lagern.

Tipp:

Man kann die Käsewürfel und den Knoblauch (in feine Scheiben geschnitten) in Öl anbraten. Das verstärkt noch das Aroma.

Dieser in Öl eingelegter Käse eignet sich hervorragend zu Weißbrot und Salat. Es ist ein Genuss, wenn man dazu einen sehr guten Rotwein kredenzt.

6. Gemüse-Auflauf mit Pfandlkas

Kartoffeln, grüne Bohnen, Tomatenscheiben und Zwiebelscheiben (oder auch anderes Gemüse nach Wunsch) in eine leicht geölte Auflauf-Form schichten, Pfandlkas-Würfel (evtl. eingelegte Würfel) darüber streuen und mit Eiermilch, bestehend aus 4 Eiern, 1/8 l Milch, 100g Schlagsahne, Salz, Pfeffer und gehackten Petersilie übergießen.

Im Rohr ca. 35 Minuten bei 180 °C goldgelb backen.

Und ... als Nachspeise:

7. Pfandlkas auf die süße Art



Pfandlkas mit gemahlene Mandeln paniert, in der Pfanne gebacken. Mit Holundersoße und Mohnreis verfeinert. Das Ganze mit verschiedenen Früchten und Sahnehaube garniert.

Oder als Besonderheit zur Weihnachtszeit:

Pfandlkas paniert mit gemahlene Mandeln mit Zimt-Parfait und Rotwein- oder Glühweinssoße.

- *Ausprobiert und zusammengestellt vom „Gasthaus Neuwirt“ - Obere Dorfstraße 15 - 83539 Rettenbach :*

1. Pfandlkas mit Sesam/Kürbiskern-Kruste auf Salat



2. Als Vorspeise: Gebratener Pfandlkas in der Tasse



Kontakt und Bezugsadresse:



Käsevertrieb Schmaderer
Inh. Schmaderer Angela
Pangraz 2 - Ostermünchen
D-83104 Tuntenhausen

Telefon: +49 - (0)8067 - 1497
Fax: +49 - (0)8067 - 881711

E-mail: kaesevertrieb-schmaderer@t-online.de

Homepage: www.pfandlkas.de
Facebook : [Pfandlkas](#)

Wenn Sie weitere Fragen, Anregungen oder auch Ideen zum Pfandlkas haben, freuen wir uns sehr über Ihre Mitteilung.

Anmerkung:

Der Pfandlkas ist eine absolute Spezialität und nur bei uns erhältlich.

Produktionsstätte:

Dorfkäserei Hubert Stadler
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
DE-003-Öko-Kontrollstelle

