

Einfache Rezepte

für stille Geniesser

Ringlichäs

Ringlichäs

Ringlichäs

Ringlichäs



Regio
Chösi
Willisau

Willisauer Ringlichäs

Der **Willisauer Ringlichäs** ist eine runde Sache – und der erklärte Stolz der ganzen Genossenschaft Regio Chäsi Willisau. Die Bauernfamilien freuen sich, dass aus ihrer Rohmilch nicht nur Emmentaler und Sbrinz für den grossen Käsemarkt und den Export gemacht wird, die Käser stellen sich gerne neuen Herausforderungen und Aufgaben. Die Entwicklung und Produktion von Hausspezialitäten ist anspruchsvoll. Zumal es darum geht, einen Käse zu kreieren, der unvergleichlich gut und anders schmeckt und dessen Produktion gleichzeitig mit den vorhandenen Installationen, Strukturen und Arbeitsprozessen im Betrieb vereinbar ist.

Der Laib hat einen Durchmesser von 30 cm, das Loch in der Mitte ist rund 12 cm gross. Ein ganzer Ringlichäs aus Willisau wiegt um die fünf Kilogramm. Aktuell produziert die Regio Chäsi die rot geschmierte Version.

Oberfläche | Die Ringform des neuen Käses aus Willisau ist natürlich dem bestbekanntesten knackigen Gebäck Willisauer Ringli nachempfunden. Seine Form ist übrigens weit mehr als nur ein Marketing-

Gag. Durch die Ringform hat der Käse ein intensives Verhältnis zwischen Oberfläche und Inhalt, d.h. es ist ein Käse, der sehr stark auch von der Oberfläche her ausreift. Der Ring hat eine Rundum-Oberfläche.

Käseteig wie beim Gebäck | Der Willisauer Ringlichäs wird nicht im sogenannten Molkespiegel, sondern als Käseteig in die Pressformen eingefüllt und gepresst. Also fast so, wie das berühmte Gebäck aus Willisau gebacken wird. Nach dem Pressen und ein paar Stunden im Salzbad kommen die Laibe gut abgetropft ins Reifungslager.

Erleben Sie den neuen Käsegenuss. | Egal, zu welcher Gelegenheit Sie den «Ringlichäs» geniessen, er ist eine echte Bereicherung. Auf dem Käsebrett zu einem feinen Glas Wein oder herrlichen Süssmost, begleitet von einem Stück dunklem Brot. In der Küche eignet er sich zum Verfeinern von urchigen Speisen.

Wir wünschen viel Genuss!



Der Laib

Apérohäppchen mit Ringlichäs

8 Dörrbirnen (Weichspeckbirnen)
oder 16 Dörrzwetschgen

250 g Ringlichäs

Ringlichäs Rahm oder mild

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

100 g Hobelfleisch

Thymianzweiglein

- Die Birnen längs in zirka 3 mm dicke Scheibchen schneiden (Dörrzwetschgen halbieren) und auf einem Brett ausbreiten.
- Den Käse in 1½ cm dicke Scheiben schneiden, so grosse Stücke schneiden, dass diese die Birnenschnitze (Dörrzwetschgen) knapp bedecken.
- Die Birnenscheiben (Dörrzwetschgen) mit Käse belegen und mit Pfeffer würzen.
- Das Hobelfleisch um die Birnen (Zwetschgen)-Käse-Häppchen wickeln, mit kleinen Thymianzweigen garnieren.
- Auf einer schönen Platte anrichten.

Rezept: Susanne Hunkeler

Apéro



Apéro- oder Vorspeisekugeln mit Ringlichäs (ca. 36 Stück)

200 g	Mehl
1 EL	Backpulver
¼ KL	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g	Ringlichäs, gerieben
50 g	Baumnüsse, gehackt
50 g	Rohschinken, fein geschnitten
	1 Bund Petersilie, fein gehackt
1 Ei	verklopft
0,5 dl	Milch

Rezept: Susanne Hunkeler

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen.
- Ei und Milch verrühren, zur Mehlmischung geben und zu einem Teigballen zusammenfügen.
- Aus dem Teig baumnussgrosse Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Eigelb bepinseln.
- Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens bei 190°C zirka 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und noch warm servieren.
- Als Vorspeise serviert passt ein Saisonsalat hervorragend dazu.

Vorspeise

Apéro



Ringlichäs-Savarin (10 Stück)

Hefeteig mit Ringlichäs

1 dl	Milch
25 g	Hefe
3	Eier
1 TL	Salz
60 g	Butter
150 g	Ringlichäs (in kleine Würfel geschnitten), Rahm

Alle Zutaten, ausser den Käsewürfeln, mit einem Rührwerk oder Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten ■ Den Käse vorsichtig unter den Teig ziehen ■ Den Hefeteig mit Hilfe eines Dressierbeutels in die 10 Ringformen dressieren (Form vorgängig mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Sie können auch Papier- respektive Muffinförmchen verwenden) ■ Danach den Teig 40 Minuten zugedeckt aufgehen lassen ■ Den Ofen bei Unter- und Oberhitze auf 180 °C vorheizen, 15 Minuten bei dieser Hitze backen ■ Wenn das Gebäck ausgekühlt ist, aus der Form herausnehmen.

Birnensirup zum Tränken der Savarin

3,5 dl	Wasser
160 g	Zucker
1 EL	Weinessig
½	Zwiebel, fein gehackt
1 kg	Birnen, frisch geschält und fein gewürfelt
5 g	Curry
1 EL	Williams (Schnaps)

Zubereitung: Alle Zutaten mischen und ca. ½ einkochen.

Anrichten und Servieren: Die Savarin mit dem Birnensirup mehrmals tränken. Die getränkten Savarin vorsichtig auf den vorgesehenen Teller (die kleinen Birnenwürfeli in die Mitte geben) anrichten und mit einem bunten Saisonsalat servieren.

Rezept: Stefan Schwab

Vorspeise



Ofenkartoffeln mit Ringlichäs (4 Portionen)

800 g Kartoffeln mehligkochend

Waschen, rüsten, in 3 mm dicke Scheiben schneiden, gefächert auf ein mit Backpapier belegtes Backblech anordnen, salzen.

$\frac{1}{2}$ KL Salz

200 g Ringlichäs, gerieben
(oder mit der Röstiraffel geraffelt)

80 g Haselnüsse, gehackt

Frische Thymianblättchen

50 g Butterflöckli

In dieser Reihenfolge gleichmässig über die Kartoffeln verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C 35 Minuten goldig backen, heiss servieren.

Rezept: Susanne Hunkeler

Hauptgang



Willisauer Quiche mit Ringlichäs (4 Portionen)

Blech von 30 cm Durchmesser

Geriebener Teig ■ Brutto-Menge

Zutaten:

250 g Mehl

1 dl Wasser

1 TL gestrichen Salz

125 g Butterflocken

Füllung

250 g Äpfel zum Kochen (ohne Kerngehäuse)

2 mittlere Zwiebeln (zirka 130 g) in feine Scheiben geschnitten

300 g Kartoffeln, gekocht, geschält

250 g Ringlichäs (rahmig oder rezent, in Scheiben geschnitten)

1× Abschmecken mit Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

1. Den geriebenen Teig herstellen.
2. Das Kuchenblech ausfetten und mit Mehl bestäuben.

Zubereitung:

3. Die in Scheiben geschnittenen Äpfel und die fein geschnittenen Zwiebeln dünsten und abschmecken.
4. $\frac{2}{3}$ vom Teig auswallen, in das Kuchenblech auslegen, $\frac{1}{3}$ vom Teig auswallen, wird als Deckel benützt.
5. Die Äpfel, Zwiebeln, Kartoffeln und den Käse lagenweise auf den Teig geben. Mit dem Deckel belegen, die Teigränder über den Deckel falten und mit einer Gabel anpressen. Den Deckel mit Ei bestreichen.
6. Zirka 40 Minuten bei 190°C mit Unter- und Oberhitze backen.

Rezept: Stefan Schwab

Hauptgang



Kürbisringli Piccata (4 Portionen)

300 g Kürbis, geschält und entkernt
Butternuss Kürbis

1× abschmecken mit Salz, Pfeffer

1× Mehl zum Bestäuben

Piccatamasse

200 g Ringlichäs rezent
gerieben oder geraffelt mit der
Bircherraffel

3 Eier zerkleinert

60 g Kürbiskerne grob gehackt

Vorbereitung:

- Den Kürbis in fingerdicke Scheiben schneiden und mittels einem Ausstecher in der Mitte der Scheibe ein Loch ausstechen.
- Die Piccatamasse vorbereiten (gut mischen und verrühren).
- Eine Bratpfanne und Öl bereitstellen.

Zubereitung:

- Die gewürzten Kürbisringe durch die Käsemasse ziehen und im heissen Öl beidseitig braten – warmstellen.

Servieren und Anrichten:

- Zu den Kürbisringli Piccata passt ein Risotto mit Lauchstreifen und ein Tomatensugo.

Rezept: Stefan Schwab

Hauptgang



Rezeptautorin ■ Rezeptautor



Susanne Hunkeler
■ Bäuerin in Schötz



Stefan Schwab

- Gastronomie- und Diätkoch
- Fachexperte Koch
- Küchenchef Sonderschulheim Mätteli

Die Regio Chäsi Willisau dankt den beiden Autoren für die Entwicklung der genussvollen Rezepte.

Regio Chäsi Willisau
Dorf
6217 Kottwil

Telefon +41 (0)41 980 64 67
genossenschaft@regiochaesi.ch
www.regiochaesi.ch

