

SEILER BRATKÄSE VERLEIHT WARMEN GERICHTEN EINEN EINZIGARTIGEN CHARAKTER

RACLETTE.DE
IHR RACLETTE-SPEZIALIST

Sein Geschmack ist legendär, seine frischen, naturbelassenen Zutaten stammen aus der Region, und sein Genuss hat seit Jahrhunderten Tradition: Seiler Bratkäse gehört zu den echten Klassikern der Schweizer Käsekultur. Früher erhitzen ihn Obwaldner Alpsennen am offenen Feuer, strichen ihn ab und legten ihn direkt auf Brot oder geschwellte Kartoffeln. Dank seines unvergleichlichen Geschmacks ist er heute besonders beliebt zur Zubereitung der klassischen Käseschnitte und überall dort, wo Käse Gerichte verfeinert. Vom Birnen-Gratin bis zur Gemüserösti – mit Seiler Bratkäse gelingt's. Der milde Seiler Bratkäse passt auch bestens als Snack oder zu Picknicks und ist dank seiner handlichen Grösse das ideale Geschenk – zum selber Mitbringen oder in der attraktiven Box zum Versenden.

Die urchige Seiler-Spezialität gibts in zwei Grössen, zu 800 Gramm und 1 Kilo.



ORIGINALREZEPT

Für 2 Personen

- 1 dl Weisswein oder Apfelwein
- 250 g Seiler Bratkäse
- 2 grosse Halbweiss-Brotscheiben (oder 4 kleine), ca. 1,5 cm dick
- Pfeffer aus der Mühle
- Gewürze nach Belieben

Seiler Bratkäse raffeln und in eine Bratpfanne geben. Mit wenig Weisswein oder Apfelwein bei schwacher Hitze unter langsamem Rühren zum Schmelzen bringen. Auf Brotscheiben geben, nach Belieben würzen. Heiss, mit frischem, saisonalem Blattsalat servieren.

Mit weiteren Zutaten lässt sich dieser Klassiker auch variieren. Zwiebeln in wenig Butter andünsten und noch leicht knackig auf Brotscheiben verteilen. Und mit geschälten, weich gekochten Birnenscheiben lässt sich schnell auch eine fruchtig-herzhafte Käseschnitte zubereiten.

BIRNEN-BRATKÄSE-GRATIN

Für 2 Personen

- 450 g Gschwellti (Pellkartoffeln) geschält
- 50 g Rohschinkenranchen, in Stücke geschnitten
- 2 Birnen geschält (oder nach Belieben ungeschält), in Scheiben geschnitten
- 1 EL gehackter Schnittlauch
- 200 g Seiler Bratkäse, in Scheiben geschnitten
- Pfeffer
- Paprika

Gschwellti (Pellkartoffeln) halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in eine Gratinform legen. Mit Schinken, Birnen, Schnittlauch und Bratkäse belegen und würzen. In der oberen Hälfte des auf 250 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten gratinieren.

GEMÜSERÖSTI MIT BRATKÄSE

Für 4 Personen

- 1 Bratpfanne von 24 cm Ø*
- 800 g Gschwellti (Pellkartoffeln) geschält, grob geraffelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 150 g Rüeblen, gerüstet, fein geraffelt
- ½ Lauch, gerüstet, in kleine Stücke geschnitten
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1 TL milder Paprika
- Bratbutter oder Bratcrème
- 150 g Seiler Bratkäse, in Scheiben geschnitten

Zutaten bis und mit Paprika in einer Schüssel mischen. Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Kartoffelmasse bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden 15 bis 20 Minuten goldgelb braten. Die Hälfte der Masse zurück in die Schüssel geben. Die andere Hälfte in der Bratpfanne zu einem Kuchen formen. Käse darauf verteilen. Restliche Masse daraufgeben und ebenfalls zu einem Kuchen formen. Auf beiden Seiten je 5 bis 10 Minuten backen, bis sich eine goldgelbe Kruste bildet. Gemüserösti auf Platte oder Tellern anrichten.

*Die Pfannengrösse ist wichtig, da die Rösti zum Füllen nicht zu breit, dafür eher höher sein soll.