

Heumilch

EINFACH URGUT.

Heumilch-Rezeptheft 3-Hauben-Genuss

präsentiert von Spitzenkoch
Joachim Gradwohl

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Liebe Genießerinnen und Genießer der Heumilch!

Spitzenkoch Joachim Gradwohl schätzt die Philosophie, die hinter der Heuwirtschaft steht, die Ursprünglichkeit der Erzeugung und das wertvolle Produkt Heumilch. Sie bildet die Grundlage für hochqualitative Produkte. Deshalb spielt die vielfältige Heumilch-Produktpalette in seiner Küche eine bedeutende Rolle. Mit folgenden Gerichten zeigt Gradwohl, wie leicht jeder Hobbykoch mit Heumilch-Spezialitäten feine Gerichte zubereiten und seine Gäste überraschen kann.

Allen vorgestellten Rezepten liegen wertvolle Heumilchprodukte zugrunde. Die besondere Wirtschaftsweise der Heuwirtschaft ist mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. – garantiert tradi-

tionelle Spezialität – steht für einen besonderen Schutz und für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit.

Gutes Gelingen und viel Freude beim Genießen!

Ihr

Karl Neuhofer
Obmann ARGE Heumilch
Heumilchbauer



Heumilch: Einfach urgut.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung

Bereits seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung angepasst an den Lauf der Jahreszeiten.

Im Einklang mit der Natur

Im Sommer kommen Heumilchkühe auf die Weiden und Almen. Dort genießen sie frische Luft, klares Wasser und eine Vielzahl an saftigen Gräsern und Kräutern. Währenddessen beginnt im Tal die Heuernte, die Wiesen werden gemäht, das Gras getrocknet und das so gewonnene Heu in Scheunen gelagert. Im Winter werden die Tiere mit Heu gefüttert. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

Das Heumilch-Regulativ

Heumilchbauern und Verarbeiter produzieren nach dem strengen Heumilch-Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese strengen Bestimmungen, die zudem kontrolliert gentechnikfrei hergestellt werden.

Eine „garantiert traditionelle Spezialität“

Die Heuwirtschaft überzeugte auch die Europäische Union. Sie hat Heumilch mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. ist somit für Konsumenten ein Garant für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit.



Gehaltvoller Genuss

Heumilchprodukte haben einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA) wie herkömmliche Milchprodukte. Dies bestätigt eine Studie der Universität für Bodenkultur.



Heumilch schont die Umwelt

Die Heumilchregionen befinden sich vorwiegend in den Alpen, wo Heuwirtschaft seit Jahrhunderten Tradition hat.

Nachhaltiges, auf Generationen hin ausgerichtetes Denken und Handeln prägt seit jeher diese Wirtschaftsweise. Eine Studie der Universität für Bodenkultur in Wien zeigt auf, dass Heumilchbauern entscheidend zum Schutz der Umwelt und zum Erhalt der Artenvielfalt beitragen.

Schonung von Ressourcen

Heumilchbauern schonen durch ihre extensive Wirtschaftsweise lebensnotwendige und wertvolle Ressourcen wie Getreide und Wasser, da man auf artgemäße Fütterung setzt.



Förderung der Artenvielfalt

Zur Förderung der Artenvielfalt lassen Heumilchbauern ihre Wiesen richtig reifen. Es wird erst gemäht, wenn eine Vielzahl von Gräsern und

Kräutern in voller Blüte steht und sich diese selbst fortpflanzen konnten. Zudem sorgt das Gras der Heumilchkühe für Wachstumsimpulse und eine permanente Nachsaat ist nicht notwendig.



Urgut für die Tierwelt

Die Mahdzeitpunkte sind zeitlich und räumlich gestaffelt. Durch diese mosaikartige Bewirtschaftung werden nie alle Grünflächen auf einmal gemäht. So bleiben wichtige Nahrungsquellen und Rückzugsräume für Bienen, Schmetterlinge oder Niederwild erhalten.



Schutz vor Umweltkatastrophen

Durch das regelmäßige Mähen und Weiden entstehen gepflegte Wiesen mit kurzem Bewuchs. Die große Artenvielfalt sorgt für einen tief verwurzelten Grasteppich – das ist die beste Vorkehrung gegen Erdrutsche, Murenabgänge und Schneebretter bei ungünstigen Wetterbedingungen.

CO₂-Speicher

Nachhaltige Grünlandnutzung führt zu einem hohen Humusgehalt im Boden, der ein sehr guter Speicher für Kohlendioxid ist. Er bindet die im Boden liegenden enormen Mengen an CO₂, die sonst in die Erdatmosphäre entweichen und den Klimawandel beschleunigen.



Artenreiches Futter für genussvolle Produkte

Unverwechselbares Aroma

Zahlreiche Geschmackstests bestätigen: Ein höherer Artenreichtum im Futter sorgt für Qualität und ein unverwechselbares Aroma der Heumilch.

Ohne Konservierungsmittel

Durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden.

Hochwertiger Rohstoff

Länger gereifte Käse lassen sich nur aus einem hochwertigen Rohstoff herstellen. Heumilch besitzt diese Eigenschaft und ist daher der ideale Rohstoff für Käsespezialitäten.



Die KUHWOHL-Initiative: Heumilchkühe werden nicht gehalten, sondern verwöhnt.



Artgemäße Fütterung macht den Unterschied!

Kühe sind Wiederkäuer. Ihre natürliche Nahrungsgrundlage sind frische Gräser und Kräuter, die sie im Sommer auf den Wiesen, Weiden und Almen finden. Im Winter bekommen Heumilchkühe dieses aroma- und artenreiche Futter in Form von Heu. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot, der aus Europa stammen muss und kontrolliert gentechnikfrei ist. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.



Auslauf für Heumilchkühe!

Die Bewegungsmöglichkeit auf Wiesen, Weiden und Almen mit frischer Luft und wärmender Sonne ist für die Tiergesundheit von größter Bedeutung. Unsere Heumilchkühe sind im Laufstall oder haben mindestens 120 Tage Auslauf übers Jahr zur Verfügung. Eine dauernde Anbindehaltung ist verboten.



Frisches Wasser fürs Wohlbefinden!

Kühe brauchen bis zu 120 Liter Wasser pro Tag, damit sie sich wohlfühlen. Frisches Wasser ist für Heumilchkühe im Stall oder auf der Weide immer gut erreichbar und steht in ausreichendem Maß zur Verfügung.



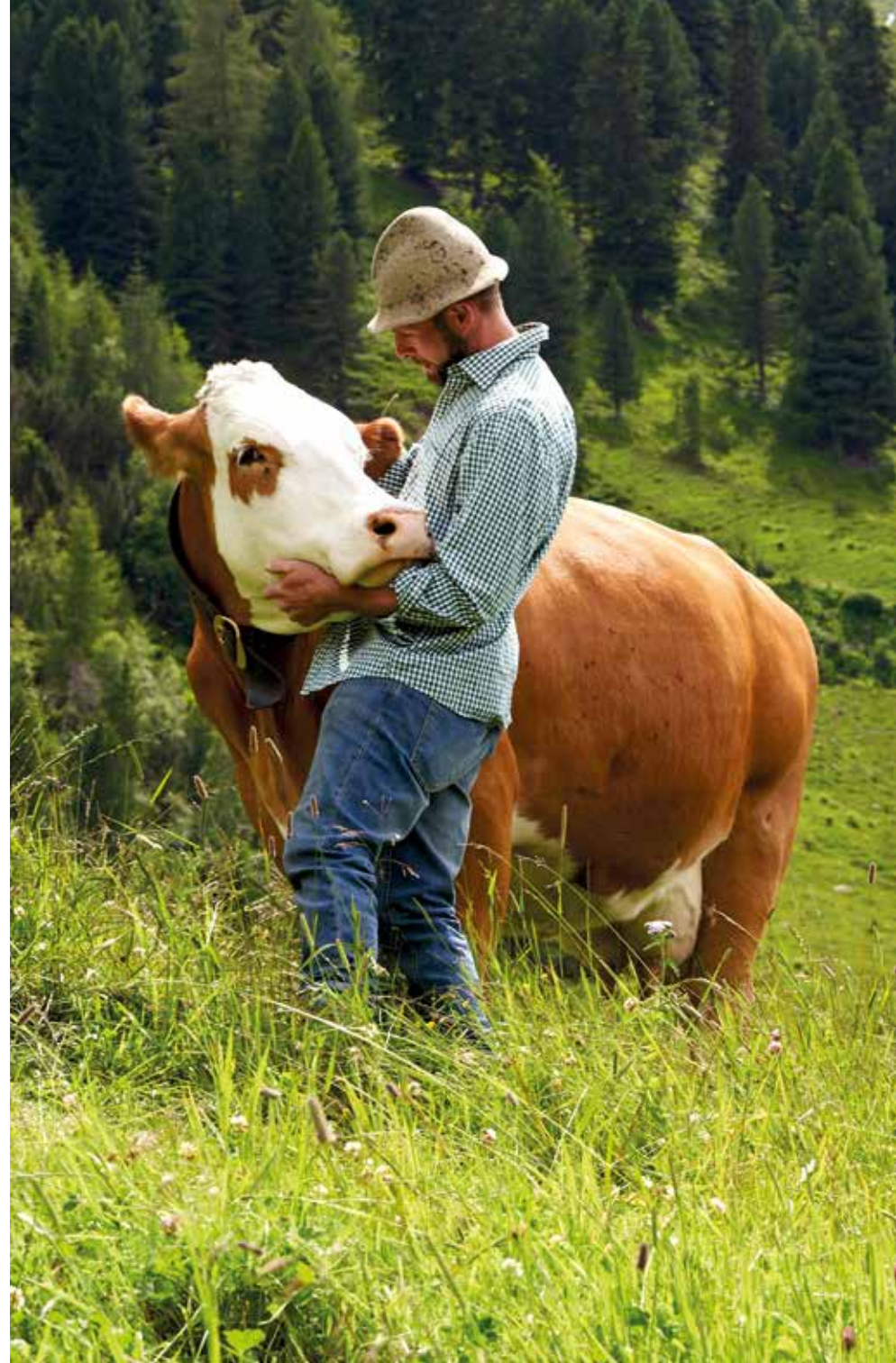
Persönliche Betreuung ist uns wichtig!

Dank der kleinen Tierbestände kennen Heumilchbauern die jeweiligen Eigenheiten und Vorlieben ihrer Kühe. Damit sich Hanni, Alma und Vroni wohlfühlen, wird für ein angemessenes Stallklima mit viel Frischluft und ausreichend Platz gesorgt. Auch ein gemütlicher Liegeplatz ist wichtig, da Heumilchkühe die Hälfte des Tages mit Ruhen und Liegen verbringen.



Tiergesundheit halten wir hoch!

Die Gesundheit der Heumilchkühe ist bei uns oberstes Gebot. Deshalb sind alle Heumilchbauern Mitglied beim Tiergesundheitsdienst. Mit professioneller Beratung durch den Tierarzt wird bei regelmäßigen Kontrollen vorbeugend das Wohlergehen der Heumilchkühe überprüft.



Joachim Gradwohl

3-Hauben-Koch

Liebe Genießerinnen und Genießer der Heumilch!

Ich freue mich, Ihnen mit diesem Rezeptheft köstliche Gerichte rund um die Vielfalt von Heumilcherzeugnissen vorzustellen. Aus dem besonderen Rohstoff Heumilch wird eine breite Produktpalette erzeugt, die für Spitzenqualität und höchsten Genuss steht.

Ich schätze die Philosophie, die hinter der Heuwirtschaft steht – die Ursprünglichkeit der Erzeugung und das Wertvolle der Milch, denn sie bildet die Grundlage für hochqualitative Produkte.

In meiner Küche spielt Regionalität und Natürlichkeit eine sehr bedeutende Rolle. Gerade deswegen schätze ich die Philosophie, die hinter der Heumilch steht, sehr und so möchte ich Ihnen zeigen, wie Sie mit Heumilch-Spezialitäten feine Gerichte für jeden Geschmack zubereiten und auch mal Ihre Gäste überraschen können.

Viel Spaß beim Kochen wünscht Ihnen

Ihr



Joachim Gradwohl



Gebratene Birne mit Heumilch-Weichkäse

🕒 25 min
👤 👤 👤

ZUTATEN

- 2 reife Birnen
- 40 ml Olivenöl
- 2 Rosmarinzweige
- 1 TL Heumilch-Butter
- 100 g Heumilch-Weichkäse

Zubereitung

1. Birnen waschen und in ca. 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl langsam auf beiden Seiten anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe bekommen.

2. Danach die Pfanne beiseite schieben, Birnen aus der Pfanne nehmen und Heumilch-Butter darin schmelzen lassen.

3. Frischen Rosmarin darüber zupfen.

4. Heumilch-Weichkäse in dünne Scheiben schneiden.

5. Birnen damit belegen und mit Heumilch-Butter sowie Rosmarin übergießen.

6. Im Ofen bei starker Oberhitze leicht überbacken und mit frischem Baguette servieren!

Tipp vom Haubenkoch

Wenn Sie einen kräftigeren Bergkäse zum Überbacken verwenden, erhält das Gericht eine würzige Note.



Heumilch-Buttermilch-Maronisuppe

🕒 25 Minuten +
20 Minuten für
die Maroni
👤👤👤

ZUTATEN

- 250 g Maroni
- 1/4 l Heumilch-Buttermilch
- 1 kleine Schalotte
- 50 g Heumilch-Butter
- 1/2 l Rindsuppe
- 100 ml Heumilch-Schlagobers
- 1 EL Heumilch-Sauerrahm
- 1/2 Zitrone
- Cayennepfeffer, Salz

Zubereitung

1. Maroni einschneiden, 20 Minuten bei 200 °C ins Backrohr schieben und anschließend schälen.

2. Heumilch-Buttermilch einmal aufkochen und abseihen.

3. Schalotte würfelig schneiden und mit den Maroni in Heumilch-Butter anschwitzen, mit Rindsuppe und Heumilch-Buttermilch aufgießen und weich kochen.

4. Heumilch-Schlagobers und Heumilch-Sauerrahm beigeben, mit einem Mixstab fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

5. Zum Schluss mit Salz, Cayennepfeffer und frischer Zitrone abschmecken.

6. Vor dem Servieren erhitzen und mit dem Mixstab schaumig aufmixen.

Tipp vom Haubenkoch

Kaufen Sie gleich geschälte Maroni, das verkürzt die Zubereitungszeit!



Überbackene Polenta mit Heumilch-Bergkäse

🕒 45 min
👤👤👤

ZUTATEN

- 1/2 l Heumilch
- 1/2 l Wasser
- 150 g Maispolenta
- 100 g Heumilch-Butter
- 200 g Heumilch-Bergkäse gerieben
- 10 Cocktailtomaten
- Salz, Muskat

Zubereitung

1. Die Heumilch und das Wasser in einen flachen Topf geben, mit Salz und Muskat würzen und langsam zum Kochen bringen.

2. Die Polenta begeben und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten unter ständigem Rühren ganz langsam aufquellen lassen. So lange, bis sie die Konsistenz eines cremigen Breis erreicht hat.

3. Zum Schluss die Heumilch-Butter und die Hälfte des geriebenen Heumilch-Bergkäse untermischen und gut abschmecken.

4. In 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit fein geschnittenen Tomaten belegen.

5. Mit dem restlichen Heumilch-Käse bestreuen und bei 200 °C ca. 5 Minuten überbacken.

Tipp vom Haubenkoch

Sollten Sie keine Möglichkeit haben, die Polenta zu gratinieren, können Sie sie einfach mit einer dünnen Scheibe Heumilch-Weichkäse servieren.



Kürbis-Kuchen mit Heumilch-Emmentaler

🕒 60 Minuten +
20 Minuten
im Backrohr
👤👤👤

ZUTATEN TEIG

- 200 g Heumilch-Butter
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 50 ml Wasser
- Salz

ZUTATEN BELAG

- 200 g Muskatkürbis
- 50 g Schalotten, fein geschnitten
- 3 Eidotter
- 2 Eier
- 125 ml Heumilch-Schlagobers
- 125 ml Heumilch
- 100 g Heumilch-Emmentaler
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

1. Für den Teig alle genannten Zutaten zu einer glatten Masse verkneten.
2. Diese ausrollen und die Form damit auslegen.
3. Den Teig mit ungekochten Linsen beschweren, damit er im Ofen nicht aufgeht.
4. Dann bei 180 °C ca. 5 Minuten blind backen.
5. Anschließend für den Belag den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

6. Die Schalotten in Olivenöl leicht andünsten, den Kürbis begeben, kurz mitrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Den Teig herausnehmen und mit dem Kürbis belegen.

8. Anschließend Eidotter, Eier, Heumilch-Schlagobers und Heumilch verrühren und abschmecken. Diese Masse gleichmäßig über dem Kürbis verteilen und Heumilch-Emmentaler darüber reiben.

9. Bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Tipp vom Haubenkoch

Sollten Sie einen Hokkaido-Kürbis verwenden, können Sie ihn mit der Schale verwenden. Er wird dadurch viel aromatischer.



Gebackener Heumilch-Emmentaler mit Apfel

🕒 25 min
👤 4

ZUTATEN

- 2 Eier
- Mehl und Brösel zum Panieren
- 200 g Heumilch-Emmentaler
- 1 Apfel
- 250 ml Öl zum Herausbacken
- 100 g Hokkaidokürbis
- 40 ml Olivenöl
- 100 g Steinpilze
- 10 g Schalotten
- 1 TL Heumilch-Butter
- 1 Zitrone
- Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Eier in einem Suppenteller verquirlen.
2. Mehl und Brösel in zwei weiteren Suppentellern bereitstellen.
3. Heumilch-Emmentaler in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und rund ausstechen.
4. Apfel ebenfalls in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit der gleichen Größe ausstechen.
5. Heumilch-Emmentaler und Apfelscheiben übereinander schichten (jeweils drei Stück) und mit Mehl, Eiern und Bröseln panieren.
6. Öl in einem Topf erhitzen und den Heumilch-Emmentaler ca. 2 – 3 Minuten goldgelb backen lassen.

7. Kürbis waschen, in Spalten schneiden und entkernen.

8. Im Anschluss in einer Pfanne mit Olivenöl langsam braten und ca. 5 Minuten bei 160 °C ins Backrohr schieben.

9. Kürbis aus dem Backrohr nehmen, die geputzten und grob geschnittenen Steinpilze begeben und zusammen noch einmal leicht rösten.

10. Fein geschnittene Schalotten und Heumilch-Butter begeben, fertig rösten, mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Petersilie abschmecken.

11. Den gebackenen Heumilch-Emmentaler mit einem Küchentuch abtupfen, in der Mitte durchschneiden und zusammen mit Kürbis und Steinpilzen servieren.

Tipp vom Haubenkoch

Gebackene Heumilch-Emmentaler-Stücke passen auch sehr gut zu einem frischen Sommersalat.



Heumilch-Bergkäse-Püree an Schweinsbackerln

🕒 55 Minuten +
90 Minuten im
Backrohr
👤👤👤

ZUTATEN SCHWEINSBACKERL

- 1 kg Schweinsbackerl
- 20 ml Olivenöl
- je 100 g Schalotten, Karotten, Sellerie und Stangensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Tomatenmark
- ¼ Liter Weißwein
- ¼ Liter Kalbsjus oder Kalbsfond
- 1 Bio-Zitrone
- 6 Pfefferkörner

ZUTATEN KARTOFFELPÜREE

- 200 g mehlig Kartoffeln
- 200 g Heumilch-Bergkäse
- 100 g Heumilch-Butter
- 50 ml Heumilch
- Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung Schweinsbackerl

1. Die Schweinsbackerln zuputzen und in vier große Stücke schneiden, salzen und pfeffern.

2. In einer Pfanne mit Olivenöl an allen Seiten scharf anbraten. Die Schweinsbackerln herausnehmen.

3. Das Gemüse in Würfel schneiden, in die Pfanne geben und langsam rösten.

4. Tomatenmark begeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen.

5. Alles einkochen lassen und mit Kalbsjus aufgießen.

6. Das Fleisch begeben.

7. Zitronenschale leicht darüber reiben, den Pfeffer begeben und im Backrohr ca. 90 Minuten bei 180 °C durch ständiges Übergießen mit Wasser glacieren.

8. Die Schweinsbackerln herausnehmen, die Sauce durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Zubereitung Püree

1. Für das Püree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen, abseihen und kurz ausdämpfen lassen.

2. Anschließend die Kartoffeln zerdrücken, mit Heumilch-Butter aufschlagen und Heumilch begeben.

3. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Den würfelig geschnittenen Heumilch-Bergkäse unter das fertige Püree mischen und mit frischem Gemüse der Saison servieren.

Tipp vom Haubenkoch

Statt der Schweinsbackerln können Sie auch dieselbe Menge Kalbsschulter verwenden.



Spinatstrudel mit Heumilch-Tilsiter

🕒 20 Minuten +
30 Minuten
im Backrohr
👤👤👤👤

ZUTATEN

- 200 g Blattspinat
- 3 Schalotten
- Heumilch-Butter
- 200 g Heumilch-Tilsiter
- 50 g Heumilch-Sauerrahm
- 50 g Heumilch-Naturjoghurt
- 2 Eier
- 3 EL gehackte Petersilie
- 250 g Strudelteig
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Den Blattspinat putzen und waschen.
- 2.** Schalotten in feine Würfel schneiden und in Heumilch-Butter anschwitzen.
- 3.** Den geputzten Blattspinat begeben und kurz zusammenfallen lassen.
- 4.** Den Heumilch-Tilsiter in Würfel schneiden und mit Heumilch-Sauerrahm, Heumilch-Naturjoghurt und Eiern vermischen.
- 5.** Im Anschluss den Blattspinat leicht ausdrücken und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.
- 6.** Beide Massen vermengen.
- 7.** Den Teig ausrollen, mit flüssiger Heumilch-Butter bestreichen und auf etwa einem Drittel die Fülle verteilen.
- 8.** Den Strudel zusammenrollen, auf ein Backblech mit Backpapier setzen und bei 180 °C 30 Minuten backen.

Tipp vom Haubenkoch

Servieren Sie den Strudel mit einem köstlichen Dip aus Heumilch-Sauerrahm, Heumilch-Naturjoghurt und frischen Kräutern.



Soufflierte Heumilch-Topfentarte

🕒 40 Minuten +
40 Minuten
im Backrohr
1 Tarte

ZUTATEN TORTENBODEN

- 150 g glattes Mehl
- 100 g Heumilch-Butter
- 50 g Staubzucker
- 1 Eidotter
- Vanillezucker
- 3 EL Preiselbeermarmelade zum Bestreichen

ZUTATEN SOUFFLÉ

- 250 g Heumilch-Topfen
- 4 Eidotter
- 1 Packung Vanillezucker
- Saft und geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 4 Eiklar
- 80 g Feinkristallzucker
- 30 g Maisstärke
- Salz

Zubereitung Tortenboden

1. Aus allen genannten Zutaten einen Mürbteig kneten.
2. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen.
3. Eine Tarteform (ca. ø 28 cm) mit dem Mürbteig auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit keine Blasen entstehen.
4. Mit Backpapier belegen, dieses mit Linsen beschweren und im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C ca. 5 Minuten blind backen.
5. Backpapier und Linsen entfernen.

6. Teig auskühlen lassen und mit Preiselbeermarmelade bestreichen.

Zubereitung Soufflé

1. Heumilch-Topfen mit Eidotter, Vanillezucker, Zitronensaft, Zitronenschale und einer Prise Salz glatt rühren.
2. Eiklar halbsteif aufschlagen und Kristallzucker einrieseln lassen.
3. Eischnee und Maisstärke vorsichtig unter die Topfenmasse heben.
4. Soufflé glatt auf den Mürbteigboden streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.

Tipp vom Haubenkoch

Servieren Sie die Heumilch-Topfentarte warm und garniert mit frischen Früchten der Saison wie Zwetschken oder Beeren.



Heumilch-Schokocreme an Quittenkäse

🕒 30 min
👤 👤 👤

ZUTATEN

- 100 g Bitterschokolade
- 1 Messerspitze Zimt
- 250 g Heumilch-Ziegenjoghurt
- 200 g Quitten
- Gelierzucker

Zubereitung

1. Schokolade zerkleinern und zusammen mit etwas Zucker, 3 EL Wasser und Zimt bei geringer Hitze oder im heißen Wasserbad schmelzen lassen.

2. Die Mischung kalt stellen und danach das Heumilch-Ziegenjoghurt unterrühren.

3. Die Quitten trocken abreiben, in Stücke schneiden und mit wenig Wasser unter ständigem Rühren sehr weich kochen.

4. Die Masse durch ein Sieb streichen und wiegen, mit der gleichen Menge Gelierzucker vermischen und unter ständigem Rühren zu einer sehr dicken Paste – dem Quittenkäse – einkochen.

5. Zum Servieren aus der Schokocreme Nockerln formen und den Quittenkäse begeben.

Tipp vom Haubenkoch

Die Schokocreme kann man mit Orangen-Zesten oder gehackten Pistazien verfeinern.



Chutneys für Heumilch-Käseplatten

🕒 je 35 Minuten
sowie eine Nacht
Einlegzeit

ZUTATEN APFEL-FEIGEN-CHUTNEY

- 3 ½ kg Äpfel
- ½ l Weißweinessig
- 50 g Schalotten
- Gelierzucker
- 10 Feigen

ZUTATEN DIRNDL-CHUTNEY

- 1 kg Dirndl
- 250 ml Rotwein
- Gelierzucker
- 20 g frischer Ingwer gerieben
- 5 Gewürznelken
- Zimtrinde

Zubereitung Apfel-Feigen-Chutney

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben oder Würfel schneiden.
2. Über Nacht mit Essig bedecken und mit den geschnittenen Schalotten einlegen.
3. Äpfel abseihen, abwiegen und mit dem gleichen Gewicht an Gelierzucker vermischen.
4. Die Feigen in Würfel schneiden, mit Äpfeln und Schalotten vermischen, fünf Minuten köcheln lassen und heiß in Gläser abfüllen.

Zubereitung Dirndl-Chutney

1. Die Dirndln in Rotwein aufkochen, danach etwas zerdrücken und durch ein Sieb streichen.
2. Den Saft abwiegen und die gleiche Menge Gelierzucker begeben.
3. Mit Ingwer, Nelken und Zimtrinde abschmecken, aufkochen und heiß in Gläser abfüllen.

Die Chutneys harmonieren hervorragend mit den vielfältigen Aromen der Heumilch-Käsespezialitäten.

Tipp vom Haubenkoch

Die Dirndl-Frucht (auch Kornelkirsche) ist eine widererentdeckte Fruchtart. So keine Dirndln verfügbar sind, kann man dieses Chutney auch gut mit Ringlotten oder Zwetschken zubereiten.





Entdecken Sie die ganze Welt der Heumilch!

Tauchen Sie in die Heumilch-Welt ein und entdecken Sie in unseren zahlreichen Broschüren allerlei Wissenswertes über die einzigartige Heuwirtschaft.

Rezepte

Köstliche Gerichte, die einfach nachzukochen sind, finden Sie in unseren zahlreichen Rezeptheften, die sich unterschiedlichen Schwerpunkten, wie zum Beispiel vegetarischer Ernährung oder Rezepten für Kinder, widmen.

Fibeln

Den Lebensraum der Heumilchkühe und die positiven Einflüsse der Heuwirtschaft auf Mensch und Natur kann man in den verschiedenen Fibeln entdecken.

Kinder

Spannende Abenteuer können die jüngsten Leser mit den Kinderbüchern erleben und lernen dabei auf spielerische Weise das Leben rund um die Heumilch kennen.

Alle Broschüren können auf www.heumilch.at kostenlos bestellt werden.



Schicken Sie uns doch Ihr Lieblingsrezept mit Heumilchprodukten an office@heumilch.at.

Und weil wir finden, dass Wertvolles mit guten Freunden geteilt werden sollte, finden Sie eine Auswahl unserer Rezepte auf Pinterest, Instagram und unserer Facebook-Seite.



Heumilch

EINFACH URGUT.

■ Artgemäße Fütterung im Jahresverlauf: Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter.

■ Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten.

■ Zum Wohl der Tiere ist eine dauernde Anbindehaltung verboten. Für ausreichend Bewegung sorgen Laufställe, Auslauf oder Weide.

■ Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heumilchbauern schützt die Umwelt und fördert die Artenvielfalt.

■ Heumilch ist aufgrund ihrer hohen Qualität für die Herstellung von Käsespezialitäten geeignet.

■ Heumilch ist kontrolliert gentechnikfrei und wird von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert.

■ Die Heuwirtschaft wurde von der Europäischen Union mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet.



Herausgeber und Medieninhaber

ARGE Heumilch
Grabenweg 68
A-6020 Innsbruck
office@heumilch.at

Verlags- und Herstellungsort

Innsbruck

www.heumilch.at

