

PEPPI NEWS

NOVEMBER 2020

**Rohmilchkäse
rockt**



PEPPIKÄSE

Und die nächste Hiobsbotschaft traf uns letzte Woche... Lockdown 2.0 ist in vollem Gange und wir bangen weiter, nein, wir halten weiter durch. Mit euch.



Wein des Monats: Roter Katalane

Diesen Monat findet ihr eine Erinnerung an den Sommer in unserem Sonderangebot - **L'Heravi 2019** aus dem Weingut Vinyes d'en Gabriel in Darmós. Seit über 150 Jahren bewirtschaftet die Familie des heutigen Winzers und Besitzers Josep Maria Anguera das Weingut im Süden Kataloniens. Kaum verwunderlich also, dass Anguera sich einer traditionellen, biodynamischen Arbeitsweise verschrieben hat um möglichst authentische Weine herzustellen.

Der spanische Rotwein L'Heravi besticht durch sein vollmundiges Aroma dunkler Früchte mit tollen, würzigen Noten mediterraner Wälder. Im Salon Renate bekommt ihr die 75cl Flasche diesen Monat im Angebot für nur **10,50 €**.

Unsere Empfehlung: Passt perfekt zu würzigem Käse, egal ob vom Schaf (z.B. Hölziges Schaf von Willi Schmid), oder von der Kuh (z.B. im Angebot diesen Monat: Alpkäs "Schöner Mann").

[->Hier<-](#) geht's zur Website des Weinguts Vinyes d'en Gabriel



Peppi's Rezeptidee

Käsespätzle

... and for my next number I like to return to the classics. Das wohl bekannteste Rezept aus Vorarlberg: Käsespätzle, auch bekannt als Kasspatzln, oder Käsknöpfle, jedoch niemals als Kasnockerl!

Zutaten für 4 Personen:

- 500g griffiges Mehl
- 5 mittelgroße Eier
- ca. 1/8 l Wasser
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- bei Bedarf etwas Muskatnuss
- eine große Gemüsezwiebel
- 300g Butter
- 2 EL Mehl für die Zwiebel

Käsemischung 500g, zu gleichen Teilen bestehend aus:

- Vorarlberger Bergkäse
(Unsere Empfehlung: unser **würziger Bergkäse**)
- Vorarlberger Alpkäse
(Unsere Empfehlung: **Alpkäs Schöner Mann** oder **Alpesack**)
- **Räbkäs** (gibt's natürlich auch bei uns)

Zubereitung:

Die Eier, das Mehl und Salz (und ggf. Muskatnuss) mit etwas lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte von der Konsistenz zwischen flüssig und fest sein. Mit einem Spätzlehobel den Teig in ca. 5 Liter kochendes Salzwasser hobeln. Währenddessen ab und zu umrühren, um Verkleben zu verhindern. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, abseihen.

Die Zwiebel halbieren, in dünne Scheiben schneiden, trockentupfen und mit Mehl bestreuen. Das Mehl von den Zwiebelscheiben schütteln. 200g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rösten. Die hellbraunen Zwiebeln aus der Pfanne nehmen. Vorsicht, die Zwiebeln bräunen stark nach.

Käsemischung reiben und vermischen. In eine gut vorgewärmte Form abwechselnd Spätzle und Käsemischung schichten. Die oberste Schicht sollten traditionell Spätzle sein. 100g Butter schmelzen und gemeinsam mit einer Schöpfkelle Spätzle-Kochwasser über die Käsespätzle geben, damit sie extra saftig werden. mit Pfeffer würzen, Röstzwiebeln darüber streuen und servieren.

Wer möchte, kann noch etwas Schnittlauch hacken und über die Spätzle streuen. Dazu gibt es in Vorarlberg traditionell Apfelmus. Preiselbeeren passen auch super dazu, das dürft ihr dann nur den Vorarlberger*Innen nicht erzählen.

Ein Schnäpsle dazu und fertig - echtes Soulfood für den Winter.

Alternativ könnt ihr bei uns die Vorarlberger Käsemischung und/oder leckere Bio-Spätzle direkt kaufen. Wenn ihr gar keine Lust auf kochen habt, holt euch doch einfach eine Portion Käsespätzle zum Mitnehmen bei uns im Laden. Die müsst ihr zu Hause dann nur noch aufwärmen.

An Guad!



Was gibt's im Angebot?

Exklusiv wie immer könnt ihr hier schon einen Blick auf die kommenden Angebote werfen:

02.10. - 08.10.

Chevrette (DE) - 3,00 € / 100g

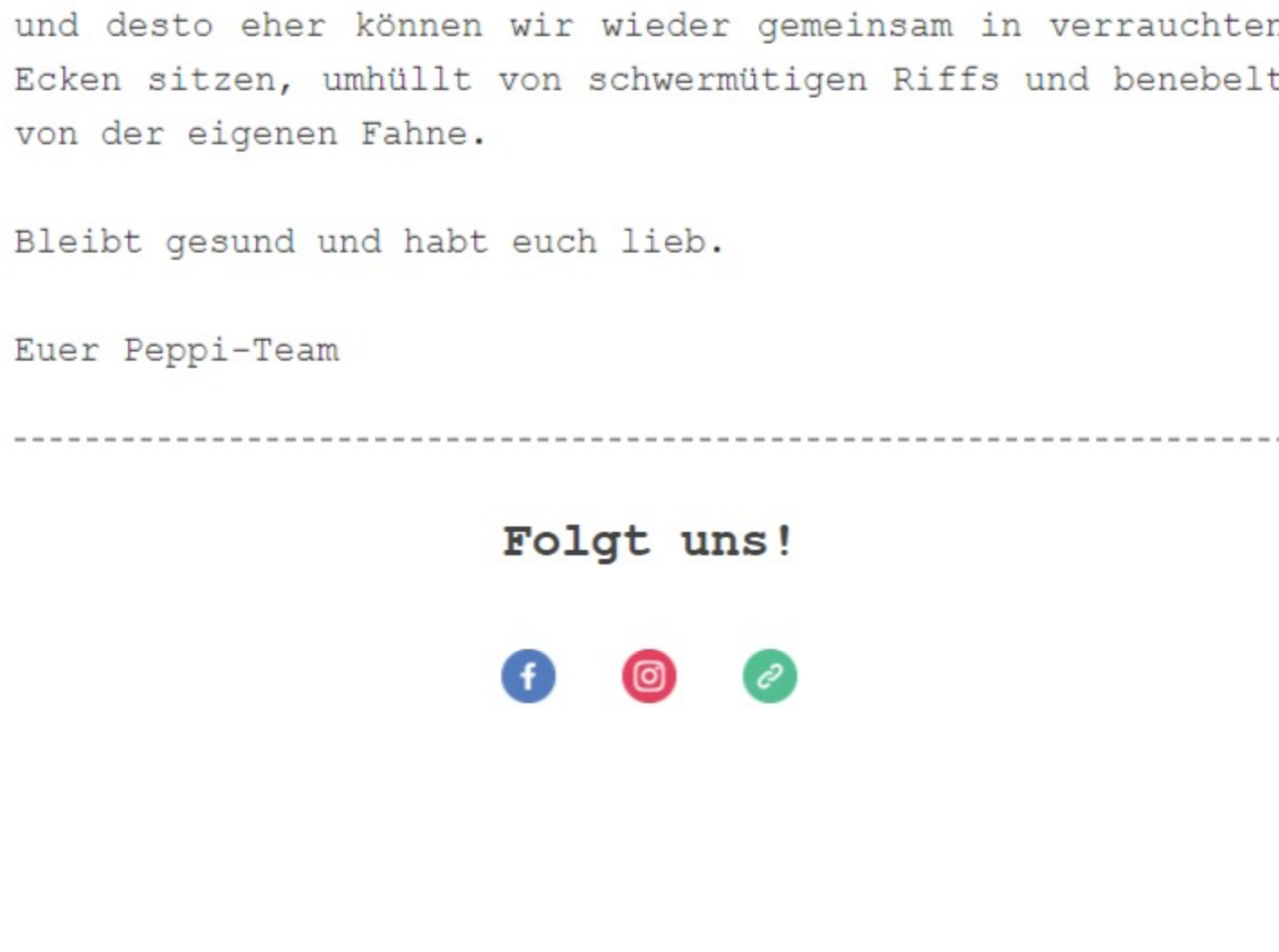
Hommerding aus Hommerdingen. Bio-Ziegenfrischkäse mit Heferinde, die zunächst mild und weich ist, später edel überschimmelt und für pikante Aromen sorgt.

Stella (NL) - 3,60 € / 100g

Büffelmilch, Rotschmiere. Der rote Bulle, der euch umhaut. Komplexe, blutige, erdige Aromen, die sich gewaschen haben.



Stella



Spezialangebot im November:

Gleich zwei Sorten haben es diesen Monat in unser Angebot geschafft. Einmal bergig-würzig, einmal blumig-mild. Der Alpkäs der Alpe "**Schöner Mann**" durfte ganze zwei Jahre herausreifen und besticht dadurch mit seiner hervorragenden Würze. - **2,50€ / 100g**

Nummer 2 im Angebot ist der leckere **Blümle Käs**, der seine Milch aus Vorarlberg bekommt, während er in Deutschland, im Allgäu hergestellt wird. Leichte Salznoten verfeinern den milden Rahmkäs, der durchzogen ist mit feinen Bergblumen- und Kräuteraromen. Genau das Richtige, wenn's mal nicht zu kräftig sein soll. - **1,90€ / 100g**

Lockdown 2.0. Was ein Käse.

Der zweite Lockdown hat das Peppiversum hart erwischt. Die Kneipe ist wieder geschlossen bis mindestens Ende des Monats. Trotzdem lassen wir uns nicht unterkriegen. Für alle, die möchten und können: Ab kommender Woche wird das Peppi Guggenheim eine Spendenkampagne schalten, denn unsere Kolleg*Innen wollen euch auch in Zukunft Bier mit Jazz servieren können. Folgt Peppi Guggenheim ([Facebook](#) / [Instagram](#)) auf Social Media und zeigt euren Support.

Und wie immer: Einmal tief durchatmen, nochmal in die Käsestulle beißen und am Bier nuckeln, dann Maske auf und mit Abstand durch den November. Je mehr von uns sich an die Maßnahmen halten, desto besser sehen die Zahlen aus und desto eher können wir wieder gemeinsam in verrauchten Ecken sitzen, umhüllt von schwermütigen Riffs und benebelt von der eigenen Fahne.

Bleibt gesund und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!

