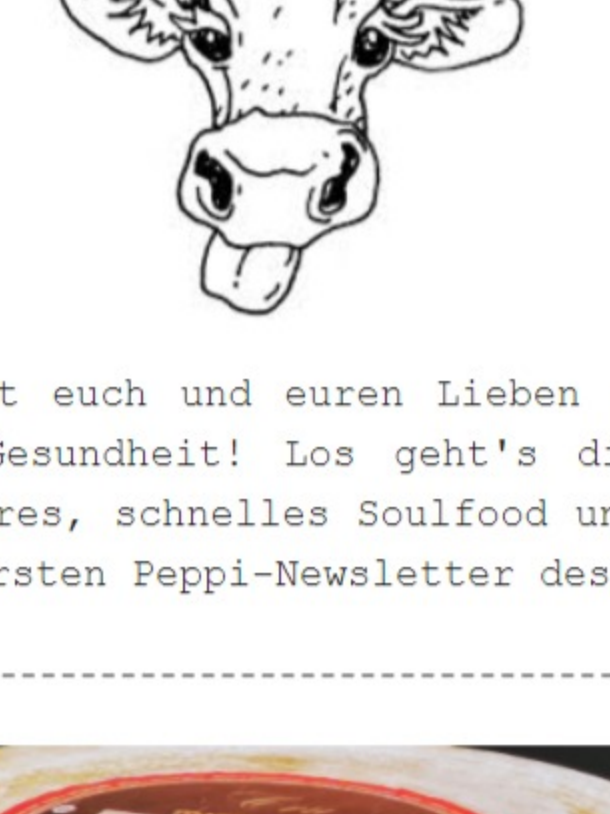


# PEPPI NEWS

JANUAR 2022



Peppikäse wünscht euch und euren Lieben ein frohes neues Jahr und viel Gesundheit! Los geht's diesmal mit einem Rezept für leckeres, schnelles Soulfood und ganz viel Käse. Viel Spaß beim ersten Peppi-Newsletter des Jahres!

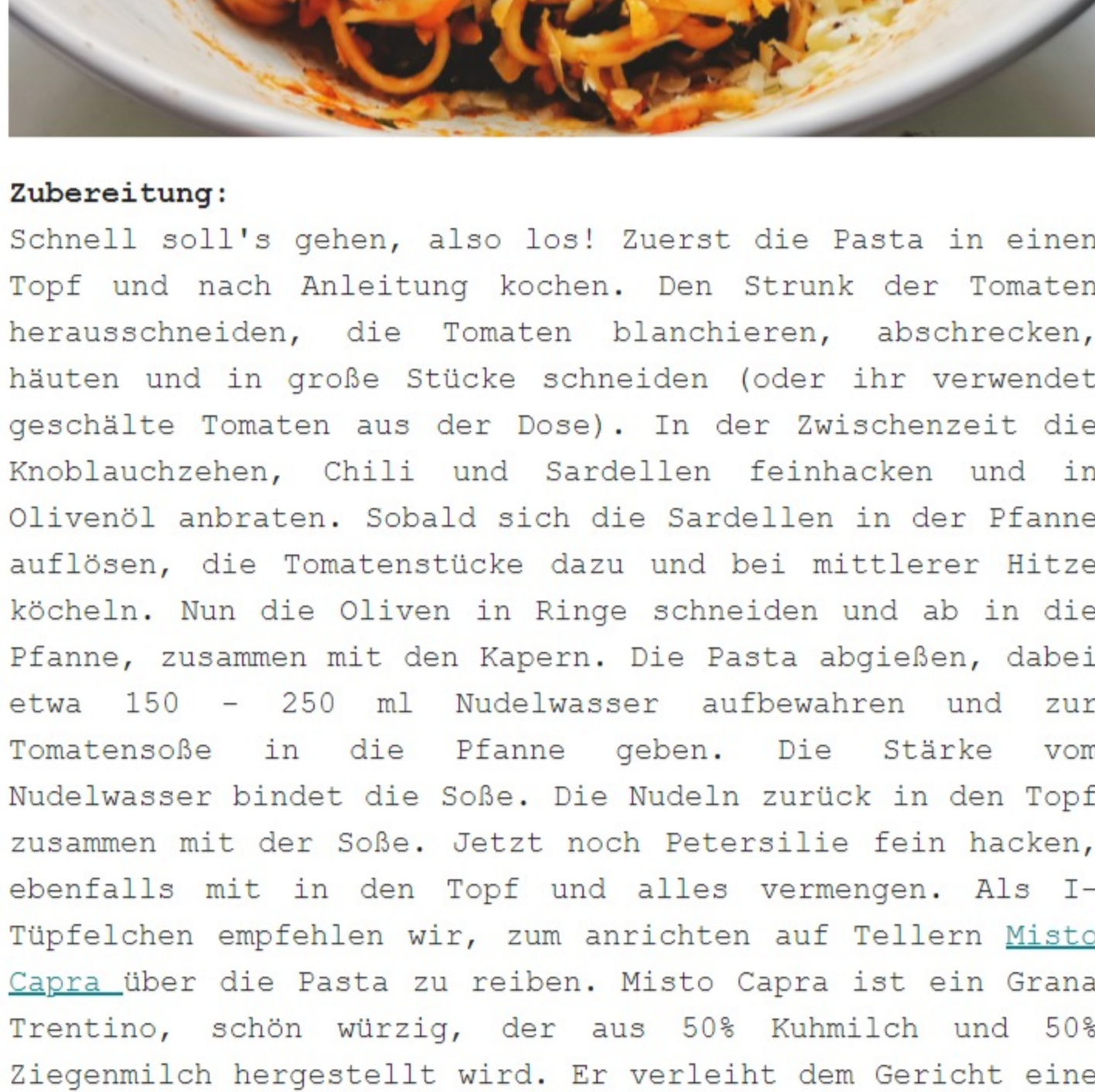


## Peppi's Rezeptidee

Lethargisch im Januar? Keine Option wir. Keine Lust auf kochen, Essen bestellen ist keine Option und ins Restaurant mit den Inzidenzen? Muss nicht sein. Also doch kochen. Aber dann bitte schnell und lecker. Wie wär's mit Pasta alla Puttanesca? Wie immer mit einem kleinen Twist von Peppi!

### Zutaten für ca. 3-4 Portionen:

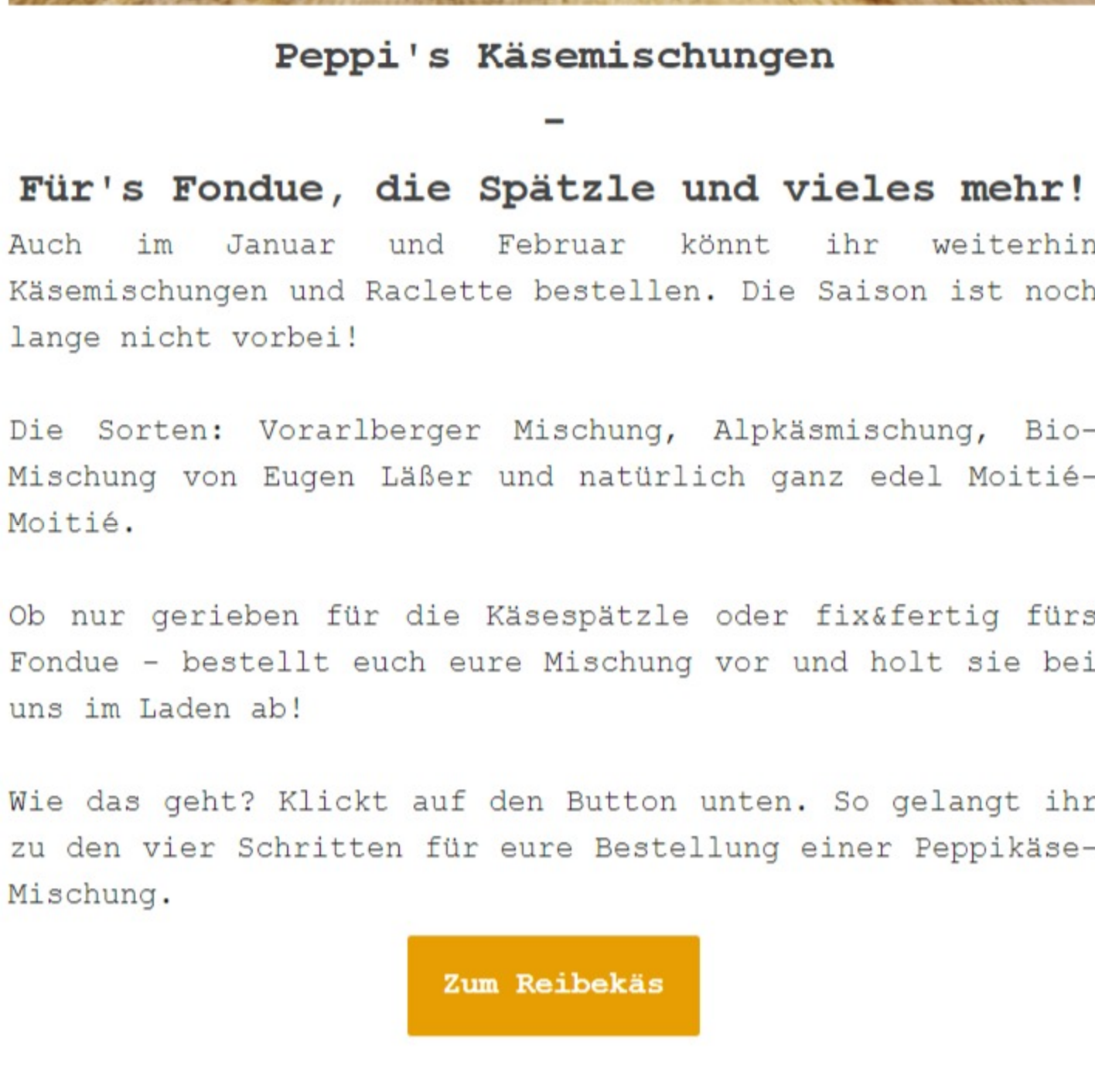
- 400 g Spaghetti oder Linguine
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Sardellen
- Olivenöl
- Chili (Peperoncino)
- 1 halber Bund Petersilie
- 50g entkernte schwarze Oliven
- 40g Kapern
- 600g geschälte Tomaten
- 100g [Misto Capra](#)



### Zubereitung:

Schnell soll's gehen, also los! Zuerst die Pasta in einen Topf und nach Anleitung kochen. Den Strunk der Tomaten herausschneiden, die Tomaten blanchieren, abschrecken, häuten und in große Stücke schneiden (oder ihr verwendet geschälte Tomaten aus der Dose). In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen, Chili und Sardellen in der Pfanne auflösen, die Tomatenstücke dazu und bei mittlerer Hitze köcheln. Nun die Oliven in Ringe schneiden und ab in die Pfanne, zusammen mit den Kapern. Die Pasta abgießen, dabei etwa 150 - 250 ml Nudelwasser aufbewahren und zur Tomatensoße in die Pfanne geben. Die Stärke vom Nudelwasser bindet die Soße. Die Nudeln zurück in den Topf zusammen mit der Soße. Jetzt noch Petersilie fein hacken, ebenfalls mit in den Topf und alles vermengen. Als I-Tüpfelchen empfehlen wir, zum anrichten auf Tellern [Misto Capra](#) über die Pasta zu reiben. Misto Capra ist ein Grana Trentino, schön würzig, der aus 50% Kuhmilch und 50% Ziegenmilch hergestellt wird. Er verleiht dem Gericht eine tolle Note mit seinen milden Aromen der Ziegenmilch.

An Guadn!



## Peppi's Käsemischungen

### Für's Fondue, die Spätzle und vieles mehr!

Auch im Januar und Februar könnt ihr weiterhin Käsemischungen und Raclette bestellen. Die Saison ist noch lange nicht vorbei!

Die Sorten: Voralberger Mischung, Alpkäsmischung, Bio-Mischung von Eugen Lässer und natürlich ganz edel Moitié-Moitié.

Ob nur gerieben für die Käsespätzle oder fix&fertig fürs Fondue - bestellt euch eure Mischung vor und holt sie bei uns im Laden ab!

Wie das geht? Klickt auf den Button unten. So gelangt ihr zu den vier Schritten für eure Bestellung einer Peppikäse-Mischung.

[Zum Reibekäs](#)



## Was gibt's im Angebot?

20.01. - 26.01.

### Pecorino di Fossa (IT) - 4,40 € / 100g

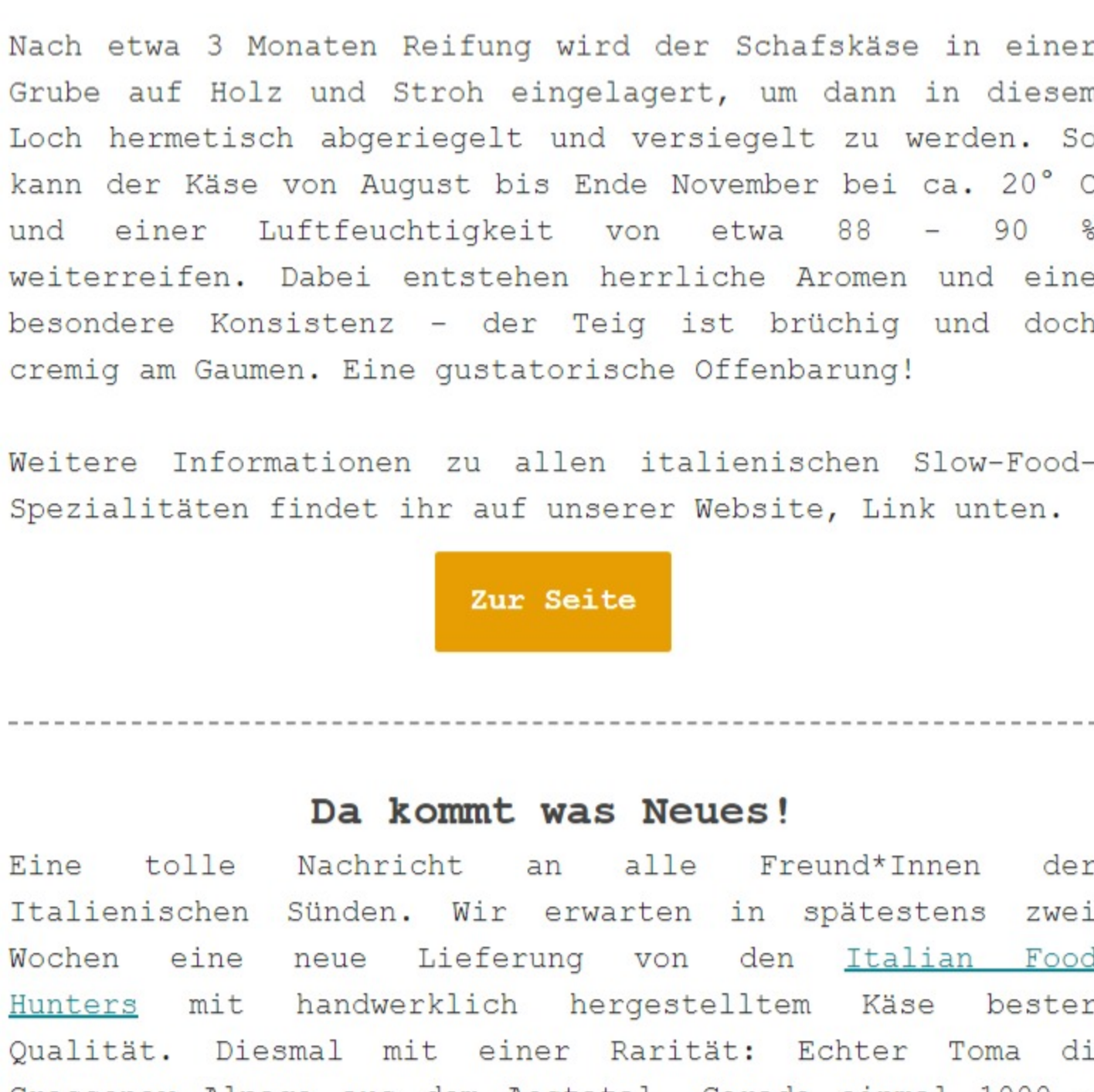
Nicht irgendein Pecorino. Was es mit diesem extravaganten Käse auf sich hat, erfahrt ihr weiter unten im Newsletter.

### Blu Notte (IT) - 4,40 € / 100g

Die blaue Nacht aus Roncofreddo. Eine cremig-pikante Kreation vom Top-Affineur Renato Brancalonei. Veredelt mit gemahlener Kakao- und Kaffeebohnen.

### Cerato (IT) - 3,90 € / 100g

Ebenfalls von Prof. Brancalonei, ebenfalls ein Meisterwerk. Unter einer Wachsrinde anaerob reifender, krümeliger Schnittkäse, der seinen Geschmack erst nach dem ersten Anschnitt durch Reaktion mit Luft entfaltet. Aromen von Cashew und Butter, feine Säure und zart auf der Zunge.



### Spezialangebot im Januar

Don't call it Gruyère! Der "Falsche Hund" - so nennt Peppi ihn, ist ein hervorragender Schweizer Hartkäse der Sennerei Schweigrüti bei Altendorf im Kanton Schwyz. Der Senn Niklaus Weber interessiert sich nicht sonderlich für die Bezeichnung, sondern dafür, dass der Käse gut ist. Der Falsche Hund ist ein "Typ Greyzer", also geht in die Richtung, und doch unterscheidet er sich im Aussehen und Geschmack. Eine Harte, sehr dunkle umrandet den festen Teig. Im ersten Moment wirkt er mild auf der Zunge, entfaltet aber nach und nach am Gaumen komplexe Aromen. Die Kräuterwürze wird begleitet von einer geschmeidigen Buttrigkeit und einem feinen Salzgehalt, so wirkt er ausgewogen, nicht überwürzt. Harter Teig mit zartem Schmelz. Man merkt ihm beim ersten Biss das meisterliche Handwerk an. Unbedingt probieren! Gerade jetzt im Winter ein MUSS auf jeder Käseplatte, gepaart mit einem guten Glas Rotwein.

### Falscher Hund (CH) - 2,80 € / 100g



## Neues aus Italien

### Brancalonei's dritte Sünde

Extravaganz ist die perfekte Beschreibung für die Kreationen des genialen Professors aus Roncofreddo. Diesmal stellen wir seinen "Pecorino di Fossa" vor, aber glaubt bloß nicht, es handelt sich um herkömmlichen Käse, denn dieser Pecorino bekommt eine Sonderbehandlung.

Nach etwa 3 Monaten Reifung wird der Schafskäse in einer Grube auf Holz und Stroh eingelagert, um dann in diesem Loch hermetisch abgeriegelt und versiegelt zu werden. So kann der Käse von August bis Ende November bei ca. 20° C und einer Luftfeuchtigkeit von etwa 88 - 90 % weiterreifen. Dabei entstehen herrliche Aromen und eine besondere Konsistenz - der Teig ist brüchig und doch cremig am Gaumen. Eine gustatorische Offenbarung!

Weitere Informationen zu allen italienischen Slow-Food-Spezialitäten findet ihr auf unserer Website, Link unten.

[Zur Seite](#)

## Da kommt was Neues!

Eine tolle Nachricht an alle Freund\*Innen der Italienischen Sünden. Wir erwarten in spätestens zwei Wochen eine neue Lieferung von den [Italian Food Hunters](#) mit handwerklich hergestelltem Käse bester Qualität. Diesmal mit einer Rarität: Echter Toma di Gressoney Alpage aus dem Aostatal. Gerade einmal 1000 - 1500 Laibe werden von dem Käse jährlich hergestellt.

Zum Schluss noch ein kurzes Update aus der Kneipe: Das Peppi Guggenheim ist weiterhin Di-So geöffnet. Bitte achtet auf 2G+, also Doppelt geimpft/genesen + Test, oder geimpft + geboostert. Vielen Dank!

Passt auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

## Folgt uns!

